L'ATELIER DU VIN

1926

Collection Septembre 2014

Couverture · *Cover*
Jardin des Tuileries - Paris, France.
Ci-contre · *Here opposite*
La Montagne de Reims (Champagne).
Vue de montgolfière.
Viewed from hot-air ballon

Le vin est vivant, riche, et énigmatique.
· C'est l'une des seules denrées élaborées par une seule personne, le vigneron ou la vigneronne, depuis son origine dans la vigne jusqu'à son élevage dans le chai et son évolution en bouteille.
· C'est un aliment dont la diversité de couleurs, de senteurs et de saveurs est sans égale.
· C'est enfin l'une des seules boissons dont les arômes et le goût sont capables d'évoquer ceux de la terre dont elle est originaire.

Pour ces raisons notamment, le vin et son univers représentent l'un des champs culturels et gastronomiques les plus complexes et les plus vastes du monde. Il est aussi jalousement gardé et cultivé par ceux qui savent ou croient savoir.

Nos collections sont conçues pour partager cette culture, ses plaisirs et ses mystères, avec celles et ceux qui ont le désir de mieux les connaître, et de les rendre accessibles à toutes et à tous.

Wine is a living substance, complex and full of mystery.
It is one of the rare food substances that can be entirely produced by a single person (the vinegrower and winemaker), from its beginnings in the vineyard to its bottling.
It is a drink whose diverse colours, smells and flavours have no equivalent in terms of their range.
Finally it is, remarkably, one of those rare substances whose aromas and flavours can evoke the place an individual wine comes from.

For these reasons in particular, wine and the world of wine form a vast and complex field, often jealously guarded by those who know… or think that they know.

Our products and collections are aimed at sharing freely this culture, its pleasures and its mysteries, with all those who want to discover more about them. Our goal is to make them accessible to everyone.

L'Atelier du Vin

L'ATELIER DU VIN
1926

Manifeste
Manifesto

Notre histoire

Dès 1926, L'Atelier du Vin se spécialise dans l'équipement œnologique avec le développement et la fabrication de matériel de cave et de mise en bouteilles.
Par ses outils du vin et ses outils de la connaissance du vin, L'Atelier du Vin est devenu aujourd'hui, grâce à sa capacité d'innovation, le spécialiste qui traite l'œnologie de la cave à la table.

Design et Fonction

Nous pensons que nos objets doivent servir et magnifier le vin, et que les beaux outils sont d'abord de bons outils.

Partage de la connaissance

Nous croyons que la connaissance du vin et de ses univers permet d'accroître le plaisir et l'intérêt de la dégustation. Notre ligne éditoriale est fondée sur ce credo simple.

Mieux boire : un hédonisme contemporain

Mieux connaître le vin permet également de mieux boire, c'est-à-dire de ne boire seulement (ou presque) les vins que l'on préfère : ceux qui sont à notre goût, ceux qui sont bien nés et bien faits, dans le respect du terroir, de la nature et de la santé.

Who are we?

Since 1926, L'Atelier du Vin has specialised in supplies and equipment for wine-making, bottling and serving.
Today, L'Atelier du Vin, thanks to its research, its wine tools and its wine education tools, is the sole specialist able to cover every step in the life of a wine from the cellar to the glass.

Design and Functionality

We want the objects we produce to be useful to wine and serve to enhance its pleasures. A good tool should be functional, not a gadget.

Sharing knowledge

It is our firm belief that knowledge about wine and its context enhances the pleasure derived from tasting. Our editorial line is based on this simple principle.

Drinking sense: a contemporary form of hedonism

Better knowledge leads to better drinking. Becoming more demanding of the wine we drink means that we drink less, as we drink only (or mainly) those wines we really appreciate: those that make us feel good, that are well made, that tell a story about the places they come from and the people who produce them.

2014
Création de l'Oeno Motion.
Creation of the Oeno Motion.

2013

2012
Création de l'Artiste, le tire-bouchon à la forme monolithique.
Creation of L'Artiste, the monolithic shape corkscrew.

2011
Création du Developer Universel et de son socle.
Creation of the Universal Developer and its base.

2010
Création de la Pince à Bouchon.
Creation of the Cork Opener.

Invention des Caves, les premières bibliothèques de vin intelligentes.
Creation of The Cellars, the first smart wine libraries.

2009

2008
Création du Garçon.
Creation of Garçon.

Création du Chic Monsieur.
Creation of Chic Monsieur.

2007

Création du Chic Lady.
Creation of Chic Lady.

Création des Carafes Alliance.
Designing of Alliance Decanters.

2006

2005

2004
Première édition du Quiz du Vin.
First edition of the Wine Quiz.

Invention du Soft Machine.
Invention of Soft Machine.

Création du Developer 2.
Creation of Developer 2.

2003

Invention de l'Exploreur avec sa Nervure des Arômes. *Invention of the Exploreur glass with its Aroma line.*

1992

Création de la silhouette Georges le Caviste. *Creation of the silhouette "Georges le Caviste".*

1985

Création du bouche-bouteille Bloquet.
Creation of the bottle corker Bloquet.

1972
Invention de la mèche forgée et téflonisée. *Invention of the forged and Teflon-plated worm.*

1949
Dépôt de modèle du Bilame.
Patenting of the twin-blade cork puller.

Invention de plusieurs machines à boucher (" sans bris " de verre…) et de lave-bouteilles rotatifs.
Invention of several corking machines, and the traditional bench model, as well as a rotating bottle brush.

Années 30-70
Création de la société SANBRI, spécialisée dans les équipements de mise en bouteille du vin et du cidre pour les professionnels et les amateurs. *Foundation of the firm SANBRI, specialised in supplies for bottling wine and cider, both for trade and private customers.*

1926

Les Coffrets / *Sets* 06

L'Ouverture / *Opening* 14

Vis sans fin / *Self-pulling systems* · Sommeliers / *Sommelier corkscrews*
Bilame / *Twin Blade corkscrews* · Tire-bouchons à leviers / *Lever corkscrews*
Electrique / *Electric* · Air / *Air* · Mural / *Wall-mounted corkscrew*
Pour vins effervescents / *For sparkling wines*
Coupe-capsule / *Foil cutter*

Le Service / *Preparing to pour* 32

Rafraîchisseurs / *Coolers* · Cache-bouteille / *Bottle Sleeves*
Verseurs / *Pourers* · Colliers anti-gouttes / *Drop catchers* · Plateau / *Tray*

La Dégustation / *Tasting* 48

Outils d'oxygénation / *Wine Oxygenation tools*
Verres / *Glasses*
Carafes / *Carafes*

La Préservation / *Preserving* 68

Gard'vin / *Wine Keeper*
Bouchons pour vins tranquilles / *Stoppers for still wines*
Bouchons pour vins effervescents / *Stoppers for sparkling wines*

Le Pain et le Fromage / *Bread and Cheese* 76

Planche à découper, sac, corbeille à pain / *Bread cutting board, bag and basket*
Cage, cloche et couteaux à fromage / *Cheese cage, cover and cutlery duo*

La Découverte / *Learning* 84

Quiz du vin / Wine *Quiz*
Méthodes de dégustation / Tasting *Methods*

L'Entretien et le Rangement / *Cleaning and Storing* 96

Nettoyage / *Cleaning* · Racks / *Racks* · Soft baladeurs / *Wine Bags*
Tabliers / *Aprons*

La Cave / *The Cellar* 102

Signalétique et Contrôle / *Data Control* · Unités de stockage / *Storing Units*

Index / *Index* 120

Oeno Box Collector

1 Chic Monsieur + 1 Gard'Vin ON/OFF et son bouchon + 1 Verseur-feuille + 1 Pince à Bouchon + 1 Coupe-Capsule + 1 Modèle 54.
Les outils iconiques de L'Atelier du Vin pour l'ouverture, le service et la préservation des vins et des champagnes, réunis dans un coffret de chêne, de liège et de cuir. Carte pliée de L'Europe viticole incluse.
Dimensions : L 32 cm x l 20 cm x H 6 cm.
Produits également disponibles séparément.

1 Chic Monsieur + 1 ON/OFF Gard'Vin and its sealer + 1 Pourer-leaf + 1 Cork Opener + 1 Foil Cutter + 1 Modèle 54.
Iconic tools of L'Atelier du Vin for opening, serving and preserving wines and champagnes, all together in a box made of oak, cork and leather. Folded map of Vine-growing Europe included.
Size: L 32cm x W 20cm x H 6cm.
Products available separately too.

Oeno Box Collector - ref : 95346

> Chic Monsieur - p 17

> Gard'Vin ON/OFF - p 70

> Verseur-feuille - p 43

> Pince à Bouchon - p 30

> Coupe-Capsule - p 31

> Modèle 54 - p 74

Garçon & Co

1 Garçon métal noir + 5 Verseurs aérateurs souples + 1 Bouchon Gard'bulles
Le coffret idéal pour Ouvrir, Servir et Préserver tous les vins.
Produits également disponibles séparément.

1 black metal Garçon + 5 soft aerating Pourers + 1 Gard'bulles Stopper
The ideal set to Open, Serve and Preserve all the wines.
Products also available separately.

Garçon & Co - ref : 95412

Chic Set Monsieur

Le tire-bouchon Chic Monsieur (p.13) et le Gard'Vin ON/OFF (p.70), ainsi que deux bouchons ON/OFF, sont réunis dans le coffret idéal pour déboucher vos bouteilles et préserver vos vins entamés.
Produits également disponibles séparément.

The Chic Monsieur corkscrew (p.13), the ON/OFF Gard'Vin (wine keeper - p.70) and two ON/OFF sealers are placed together in the perfect set that helps you open your bottles and protect your wine from the air.
Products available separately too.

Chic Set Monsieur - ref : 95249

> Garçon métal noir - p 18

> Verseur aérateur souple - p 40

> Bouchon Gard'bulles - p 75

> Chic Monsieur - p 17

> Gard'Vin ON/OFF - p 70

Oeno Motion

> p 22

Compact, le tire-bouchon à levier vertical OenoMotion assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Ses deux cadrans indiquent les températures de service recommandées pour les vins rouges et blancs par type.

The compact lever corkscrew ensures fast and easy opening of wine bottles.
Its two dials indicate the temperatures recommended for serving red and white wines by type.

Oeno Motion - ref : 95433

Oeno Box Solid wood

> p 25

Fabriqué en métal chromé et en bois massif, très compact, le tire-bouchon à levier vertical Oeno Box Solid wood assure un débouchage facile et rapide de toutes les bouteilles.

Made from chromed metal and solid wood, the beautifully compact Oeno Box Solid wood makes the uncorking of every bottle very fast and very easy.

Oeno Box Solid wood - ref : 95264

Oeno Box Sommelier

Le Coffret idéal pour maîtriser les accords essentiels de 10 Mets et 40 Appellations et réussir les dîners de gourmets. Ce coffret contient : 1 Tire-bouchon à levier en métal chromé + 1 mèche de rechange + 1 Vins & mets de poche + 1 Wine Ring.

The ideal set to master the essential wine & food pairings in forty appellations and ten meals, and thus succeed in making nice gourmet dinners. This box contains: 1 chromed metal Lever corkscrew + 1 Spare spiral + 1 Wine & Food pocket guide + 1 Wine Ring.

Oeno Box Sommelier - ref : 95261

> Tire-Bouchon Sommelier - p 27 > Vins et mets de poche - p 27 > Wine Ring argenté - p 43

Oenotravel

> p 93

Découvrez et reconnaissez les arômes de 50 vins de France et d'Europe. Parler des arômes est déjà un plaisir ; les sentir, par bribes et par petites touches, réveille en nous des souvenirs parfois fugaces, parfois puissants.

Discover and recognise the aromas of 50 European wines. Evoking aromas is one of the pleasures of wine; one sniffs them gradually, letting their smells awaken echoes and souvenirs, sometimes fleetingly, sometimes with insistence.

Version bilingue
français-anglais / *French-English version*
Oenotravel - ref : 95262

Developer Universel et son socle

> p 50

Pour verres et carafes.
Chacune et chacun peut enfin aérer son vin au verre, ou à la carafe, selon son goût et à sa mesure.
En s'écoulant sur la paroi du Developer Universel, le vin s'oxygène de manière douce et libère amplement ses arômes. Grâce à son socle de verre, conçu pour ne pas tacher les nappes, le Developer universel accompagne aisément les repas.

Finally, each person can have a glass or carafe of wine aerated according to their personal tastes. While running out of the side of Universal Developer, the wine is gently oxygenated and fully releases its flavours.
The Universal Developer comes with a glass base, designed for use at the table to avoid staining your tablecloth.

Developer Universel et son socle - ref : 95409

Chic Set Bulles

Le Chic Set Bulles est le set qui permet d'ouvrir et de conserver vos bouteilles de Champagne.
1 Pince à Bouchon + 1 Modèle 54.
Produits également disponibles séparément.

The Chic Set Bulles makes it possible to open and to preserve the bubbles in bottles of champagne that have been opened.
1 Cork Opener + 1 Modèle 54.
Products available separately too.

Chic Set Bulles - ref : 95344

> Pince à Bouchon - p 30 > Modèle 54 - p 74

L'ouverture

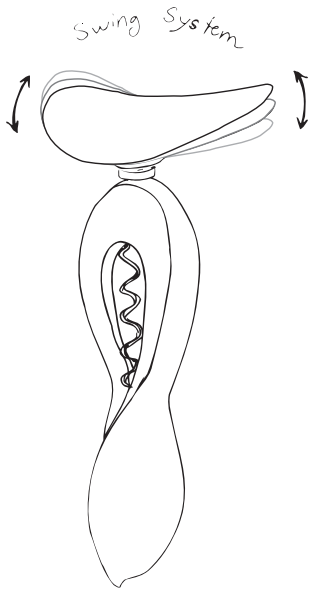
Opening. The opening of a bottle of wine implies the first physical contact with its contents and a promise of those moments of pleasure, hopefully intense, that these contents will bring: a gesture loaded with anticipation, both serious and joyful.

A cork-screw is a well-known and widespread object. Yet, just like a pocket knife, it is a personal one that should be chosen by everyone according to their particular taste and "feel". Self-pulling systems, sommelier, levered or twin-blade, each and every cork-puller from L'Atelier du Vin is designed to deal with a different type of cork and opening. Whatever their functional differences, all these openers are designed to follow strict requisites: make the act of opening as easy as possible, respect the cork and the wine in the bottle.

Premier véritable contact physique avec la bouteille, promesse de moments agréables, voire inoubliables, l'ouverture est toujours un acte à la fois solennel et joyeux.

Le tire-bouchon est l'un des outils les plus universels du monde ; pourtant, comme le couteau, c'est un objet personnel, que chacun(e) choisit en fonction de sa « main ».

Vis-sans-fin, sommelier, levier, bilame : chaque tire-bouchon de L'Atelier du Vin est dessiné pour répondre à un mode d'ouverture différent. Mais ces différents principes fonctionnels sont tous soumis à deux règles strictes : faciliter l'acte physique du débouchage et respecter le bouchon et le vin.



Chic Lady

Toute en courbes sensuelles, Chic Lady extrait en beauté et en douceur les bouchons de vos bouteilles. Sa poignée Swing System (système breveté) s'adapte au mouvement de votre main ; ses formes s'enroulent avec une délicate fermeté autour du goulot. La prise se fait sans effort, pour révéler votre vin avec grâce.

Full of sensual curves, Chic Lady will uncork your bottles gently and in true style.
Its Swing System (patent) handle fits with the gesture of your hand: it is characterised by curling forms with a delicate firmness around the neck. The cork will slip out with no effort at all, making a graceful presentation of your wine.

Chic Lady Dots - ref : 95408
Chic Lady Night - ref : 95096

Chic Monsieur

Fin ruban de métal courbé en acier inoxydable, dessiné comme une arche au-dessus du goulot, Chic Monsieur est doté d'une tête expressive qui facilite sa prise en main, et d'un système de vis sans fin qui simplifie l'extraction du bouchon.
Chic Monsieur est né du désir de rendre hommage à l'outil en révélant son ossature, sa structure nue, sans fioriture, pour renouer avec une forme simple et purement fonctionnelle. Modèle déposé.

Thin ribbon made of curved metal, designed like an arch upon the bottle's neck, Chic Monsieur has also got an expressive head which facilitates its handling, and a self-pulling system with a stainless steel worm, making the cork slip out without effort.
Chic Monsieur has been created to pay a tribute to the corkscrew as a tool, by revealing its naked structure, without embellishments, in order to renew one's link with a simple and purely functional form. Design patent.

Chic Monsieur - ref : 95244

Barman

Fonctionne sans effort. Coupe-capsule intégré. Toucher "peau de pêche".

Feels like velvet. Works smooth as velvet.
Foil cutter built-in.

Barman - ref : 51084

Soft Machine

Soft Machine extrait le bouchon de votre bouteille en un seul mouvement, d'une manière totalement fluide et continue, grâce à son système d'engrenage à crans. Le bouchon sort à la verticale, sans torsion, sans effort.
Molette coupe-capsule intégrée.
Modèle déposé.

Soft Machine extracts the cork from your bottle in only one move, in a completely fluid and continuous way, thanks to its unique gear system. The cork is pulled out vertically, without any torsion or effort, minimising any damage to the cork.
Contains a foil cutting-wheel.
Design patent.

Soft Machine anthracite - ref : 95139

Garçon !

Courbes délicieuses, prise en main agréable, format pratique à emporter, voici le Garçon idéal… pour ouvrir toutes vos bouteilles.
Disponible en métal chromé. Modèle déposé.

Nice curves, pleasant handling, easy to take away, here is the perfect Garçon… to open all your bottles!
Available in chromed metal. Design patent.

Garçon métal chromé - ref : 95227
Garçon métal chromé en display - ref : 95376
Garçon noir mat en display - ref : 95380

Chef Sommelier

Epais et "bien en main", au design strict.
Ébène et acier.

Thick and "good to hold" made to a strict design. Ebony and steel.

Chef Sommelier - ref : 95015

Bilame

Le Tire-Bouchon Bilame, outil professionnel historique de L'Atelier du Vin depuis 1949 (date du brevet), extrait facilement les bouchons en les laissant intacts, même ceux qui sont vieux et fragiles. Le bouchon n'est pas percé, et donc ne s'effrite pas.
Le Bilame peut aussi servir à reboucher la bouteille entamée. La légende dit que le Bilame était très prisé de certains garçons de café, qui s'en servaient pour boire quelques centilitres dans les bouteilles et les reboucher sans laisser de traces d'effraction.
Disponible en finition métal noir, métal chromé ou métal avec traitement or. Créé et fabriqué en France.

The Bilame twin blade corkscrew, an historical professional part of L'Atelier du Vin's range since 1949 (patent date), extracts and leaves the cork intact, even those which are old and fragile. The cork is not pierced, and thus does not crumble.
The Bilame can also easily be used to cork the unfinished bottle. As the legend goes, the Bilame was the favourite tool of waiters in French "bistrots". Thanks to it, they could have a few sips from bottles and then replace corks without anyone noticing!
Available in finishing coated metal, chromed metal or metal with gold treatment. Designed and made in France.

Bilame (noir/*black*)- ref : 95223
Bilame Anniversaire - ref : 95235
Bilame Or - ref : 95332

L'Artiste

Sculpture dédiée aux plaisirs du vin, l'Artiste est un tire-bouchon à levier vertical réalisé en métal injecté et chromé. Sa forme unique et énigmatique est un hommage au sol des Graves de Bordeaux, aux galets polis par les millénaires sur lesquels les vignes de cette prestigieuse région viticole sont élevées.
L'Artiste permet un débouchage aisé et rapide des bouteilles.
Système de fermeture auto-bloquant. Mèche de rechange en acier traité incluse. Modèle déposé.

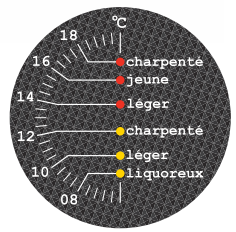
A sculpture dedicated to the pleasures of wine, l'Artiste is a vertical lever corkscrew made of injected metal with a chrome finish. Its unique and enigmatic shape is a tribute to the Graves terrain in Bordeaux, with pebbles polished by thousands of years on which the vines of this prestigious wine region are grown.
L'Artiste uncorks bottles quickly and easily.
Auto-locking system. Spare wire in treated steel included. Design patent.

L'Artiste - ref : 95296

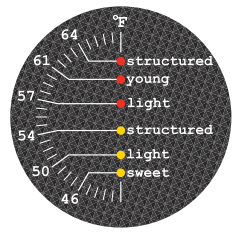
L'ATELIER DU VIN
1926

Oeno Motion

Compact, le tire-bouchon à levier vertical Oeno Motion assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin. Ses deux cadrans indiquent les températures de service recommandées pour les vins rouges et blancs par type.
Prise en main facilitée grâce au grip technique de la poignée.
Adapté à la plupart des diamètres de goulots de bouteilles.
Coupe-capsule intégré - Mèche de rechange en acier traité.
Fabriqué en métal et matériaux de synthèse - Finition argentée mate.
Personnalisable grâce à ses deux cadrans.



Oeno Motion lever corkscrew ensures fast and easy opening of wine bottles.
Its two dials indicate the temperatures recommended for serving red and white wines by type.
A sturdy grip is assured thanks to the technical design of the handle.
Designed to adapt to the majority of bottle neck diameters.
Integrated foil capsule cutter - Spare wire treated steel.
Manufactured from metal and synthetic materials - Brushed silver finish.
Can be personalized thanks to its two dials.



Oeno Motion - ref : 95433

Black Black

Outil classique de L'Atelier du Vin depuis 1970.
Mèche forgée et téflonisée.
Fabriqué en France.

Classical tool since 1970 in L'Atelier du Vin's range.
Forged and Teflon plated spare spiral.
Made in France.

Black Black - ref : 51094

Oeno Box Solid wood

Fabriqué en métal chromé et en bois massif, très compact, le tire-bouchon à levier vertical Oeno Box Solid wood assure un débouchage facile et rapide des bouteilles de vin.
• Prise en main agréable et sûre.
• Adapté à la majorité des diamètres de goulots.
• Coupe-capsule intégré.
• Mèche de rechange en acier traité.

Solid wood Lever Corkscrew
Made from chromed metal and solid wood, the beautifully compact Oeno Box Solid wood makes the uncorking of wine bottles very fast and very easy.
• Pleasant and safe handling.
• Adapted to the majority of bottle's neck diameter.
• Integrated foil cutter.
• Spare wire in treated steel.

Oeno Box Solid wood - ref : 95264

Tire-bouchon du Soir

Les gestes parfaits... Pour ouvrir les bouteilles de vos rêves.
Ce kit contient : un tire-bouchon à levier de haute fiabilité + un coupe-capsule + une mèche de rechange.

Night corkscrew. *The perfect gestures... To open the bottles of your dreams. This box contains: one high fidelity lever corkscrew + one foil cutter + one spare spiral.*

ref : 95219

Tire-bouchon d'Urgence

Les gestes qui sauvent... Pour les bouteilles qui ne peuvent pas attendre. Ce kit contient : un tire-bouchon à levier de haute fiabilité + un coupe-capsule + deux bouchons universels (p.72) + une mèche de rechange.

Emergency corkscrew. *Wine first aid kit… Specially designed to open bottles that can not wait. This box contains: one high fidelity lever corkscrew + one foil cutter + two universal stoppers (p.72) + one spare spiral.*

ref : 95105

Tire-bouchon Classic

Les gestes sûrs... Pour ouvrir vos bouteilles avec classe. Ce kit contient: un tire-bouchon à levier de haute fiabilité + un coupe-capsule + deux bouchons universels (p.72) + une mèche de rechange.

Classic corkscrew. *The right gestures… Specially designed to open your bottles in a classy way. This box contains: one high fidelity lever corkscrew + one foil cutter + two universal stoppers (p.72) + one spare spiral.*

ref : 95156

Oeno Box Sommelier

Le Coffret idéal pour maîtriser les accords essentiels de 10 Mets et 40 Appellations et réussir les dîners de gourmets.
Ce coffret contient : 1 Tire-bouchon à levier en métal chromé + 1 mèche de rechange + 1 Vins & mets de poche + 1 Wine Ring (p.42).

- **Vins et mets de poche :** Entrecôte, Fruits de mer, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Charcuterie, Agneau & porc, Bœuf bourguignon, Veau orloff, Poulet & dinde, Confit de canard. Modèle déposé.
- **Wine Ring :** Une bague pour vos bouteilles, Wine Ring se clipse sur tous les goulots, et recueille jusqu'à la moindre goutte, sans contact avec le vin. Réalisé en acier ressort inoxydable et en feutre. Modèle déposé.

The ideal set to master the essential wine & food pairings in forty appellations and ten meals, and thus succeed in making nice gourmet dinners. This box contains:
1 chromed metal Lever corkscrew + 1 Spare spiral + 1 Wine & Food pocket guide + 1 Wine Ring (p.42).

- ***Wine & Food pocket guide:*** *Rib of beef, Seafood, Sea fish, River fish, Delicatessen, Lamb & pork, Beef, Veal, Chicken, Confit of duck. Design patent.*
- ***Wine Ring:*** *A ring dedicated to your bottle, Wine Ring can be clipped onto the neck of any wine bottle, and will collect all those annoying drops of wine. Made in stainless steel and felt. Design patent.*

Oeno Box Sommelier - ref : 95261

Wine Ring argenté
Silver platting

Vins et mets de poche
Wine & Food pocket guide

Electric Barman

Tire-bouchon électrique rechargeable, Electric Barman permet de déboucher toutes vos bouteilles sans aucun effort.

- Une simple pression suffit pour extraire le bouchon du goulot.
- Adaptable à tous les diamètres de goulots.
- Un chargement ouvre 30 bouteilles minimum.
- Chargeur et Coupe-capsule inclus.

Rechargeable corkscrew, Electric Barman will uncork your bottles gently and without any effort.

- *Pulls wine corks at the touch of a button.*
- *Adaptable system to any bottle neck.*
- *Single charge opens 30 or more bottles.*
- *AC Charger and Foil-cutter included.*

Electric Barman - ref : 95250

Tire-bouchon mural

L'accessoire professionnel qui permet de déboucher de bonnes bouteilles en toute simplicité.
Fabriqué en Europe.

This professional wall-mounted corkscrew enables to uncork good bottles with great ease.
Made in Europe.

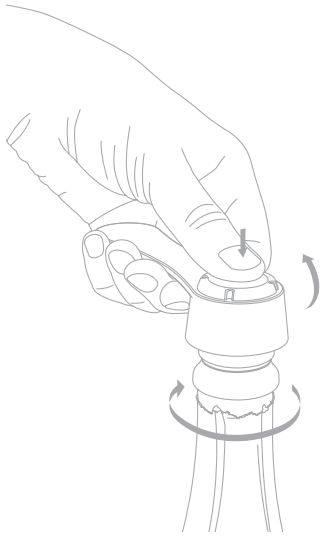
Tire-bouchon mural - ref : 51111

Tire-bouchon à air

Le Tire-bouchon à air, grâce à son aiguille creuse en inox, instille l'air entre le vin et le bouchon. Il suffit de quelques pressions pour obtenir une extraction en douceur des bouchons de toutes qualités et longueurs. Ne pas utiliser sur les bouchons de champagne ou de vins effervescents. Sans gaz. Fabriqué en Europe.

Air cork puller. *The best of all "no gas cartridge" high pressure air pump, the Air cork puller pulls safely and surely corks of any sizes and quality. Do not use it on champagne or sparkling wines corks.*
No cartridge needed. Made in Europe.

Tire-bouchon à air - ref : 51103



Pince à Bouchon

La Pince à Bouchon est l'outil le plus simple et le plus sûr pour ouvrir facilement toutes les bouteilles de champagne et de vin effervescent.
• Facilité : la Pince assure une bonne prise en main, qui peut s'opérer, au choix, en appuyant la face supérieure avec l'index ou avec le pouce.
• Sécurité : le bouchon, retenu dans le capot de la Pince, ne saute pas.
Fabriqué en métal chromé. Modèle déposé.

Cork Opener
The Cork Opener is the simplest and safest way to easily open all types of champagne and sparkling wine bottles.
• Easy: bottles can be opened by pressing on the top of the Opener with either an index finger or a thumb.
• Safe: the cork, held inside the Opener, cannot pop off uncontrollably.
Chromed metal. Design patent.

Pince à Bouchon - ref : 95298

Coupe-Capsule plastique

Coupez net vos capsules. Système ultra-facile (4 roulettes coupantes) : serrez et tournez !
Foil cutter. *Easy system (4 cutting wheels): squeeze and twist.*

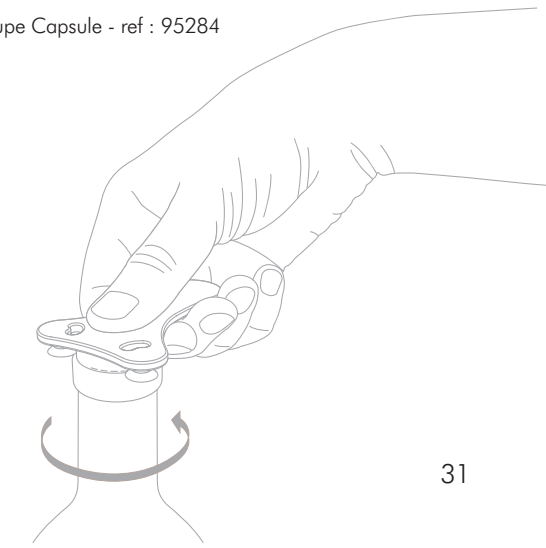
Coupe-Capsule plastique - ref : 95146

Coupe-Capsule

Outil professionnel simple et efficace, doté de deux lames circulaires en acier trempé, le Coupe-Capsule découpe net et en un tour de main toutes les capsules.
• Ses deux petits hublots permettent de vérifier la bonne position de l'outil sur la capsule lors de la découpe.
• Sa prise en main peut s'opérer, au choix, en appuyant la face supérieure avec l'index ou avec le pouce.
Fabriqué en métal chromé et en acier trempé.
Modèle déposé.

Foil Cutter. *Simple and efficient professional tool, with its two circular hardened steel blades, the Foil Cutter cuts all foils cleanly in one simple movement.*
• Its two small holes allow you to verify the tool's right position upon the foil during the cutting process.
• Its handling can be made by pressing the up side whether with the index or with the thumb.
Made form chromed metal and hardened steel. Design patent.

Coupe Capsule - ref : 95284



Le service

Preparing to pour. *Once the bottle has been opened, it still needs to be prepared, since a wine served at the wrong temperature will not always be at its best.*
Serving a wine is part and parcel of the wine-waiter's ritual, but we have tried to simplify this as much as possible.
Bottle coolers made in fabric (cotton or linen), buckets, pourers, anti-drip neck rings… all our tools are designed to be elegantly functional.

La bouteille est débouchée. Il faut la préparer, parce qu'un vin non décanté ou servi à la mauvaise température ne peut livrer tous ses talents.
Le service est le début de la « parade sommelière » que nous avons souhaité simplifier au maximum.
Rafraîchisseurs en tissu (coton, lin), seaux, verseurs, colliers anti-gouttes minimalistes… : nos outils sont dessinés pour remplir leur fonction avec élégance et discrétion.

Fresh Collection

Rafraîchisseurs / *Wine Coolers*

La fraîcheur à emporter !
Les rafraîchisseurs Fresh habillent les vins blancs, rosés et les champagnes d'un froid chic ; rangés dans le congélateur, ils sont toujours prêts à l'emploi.
Dotés d'une anse et d'un fond en néoprène, les Fresh Baladeurs facilitent le service à table ou en extérieur, et voyagent facilement.
Extérieur : 100% coton. Intérieur : Polyester.
Interne : gel eutectique certifié alimentaire, non toxique et écologique.

Deliver the freshness!
Fresh wine coolers adorn white wine, rosés and champagnes in cold chic; stored in the freezer, they are always ready to use.
Equipped with a handle and a neoprene bottom, Fresh Baladeurs facilitate service at table or outside, and travel easily.
Exterior part: 100% cotton. Interior part: Polyester.
Internal part: non-toxic, food-grade and eco-friendly certified eutectic gel.

Fresh Baladeur Noir - ref : 95384
Fresh Baladeur Stripes - ref : 95429
Fresh Baladeur Dots - ref : 95410
Fresh Lin Gris - ref : 95209
Fresh Classic - ref : 81075
Fresh Millésimes de France - ref : 95147

Noir

Dots

Stripes

Classic

Lin Gris

Millésimes de France

Carafe Fresh

Pour rafraîchir les vins et les boissons sans les diluer.
Tube à glace intégré.
La Carafe Fresh rafraîchit le vin et les boissons de manière rapide et naturelle, sans ajout d'ingrédient externe et sans les diluer. Son tube à glace en acier inoxydable transfère la fraîcheur d'une manière optimale. Il est parfaitement neutre, hygiénique, certifié alimentaire, et ne transmet aucune odeur ni aucun goût exogène au vin. La Carafe Fresh préserve la fraîcheur du vin pendant 1h30 minimum, temps que l'on peut prolonger à volonté en ajoutant de la glace dans le tube. Peut s'utiliser pour le vin blanc et rosé, l'eau, les jus, le lait, etc.
Capacité : 75 cl. Fabriqué en acier inoxydable (18/8), en verre et en PP.

Carafe Fresh
Chills Wine Without Diluting. With Stainless Steel Ice Chamber.
Carafe Fresh quickly chills wine and drinks the natural way, without adding chemicals or diluting the beverage. Its stainless steel ice chamber is a highly efficient cold-transfer material. The food-grade stainless steel won't absorb or emit smells or tastes to your wine. Carafe Fresh keeps pre-chilled wine cold for 90 minutes or more. By refilling the ice chamber, you can keep the wine chilled even longer. Ideal for white and rosé wines, water, fruit juices, milk and more.
Capacity: 750ml. Made from stainless steel (18/8), glass and PP.

Carafe Fresh - ref : 95389

Seau Timbale

Seau rafraîchisseur à bouteilles et seau à glaçons.
• Version de luxe de la timbale à lait de ferme, le Seau Timbale, avec ses glaçons, transporte, rafraîchit et garde fraîches les bouteilles de vin et de champagne.
• A l'heure de l'apéritif, son couvercle devient une soucoupe pour servir olives ou biscuits salés.
• Fermé de son couvercle, il devient un seau à glaçons hermétique.
Accueille les bouteilles de 75 cl et les magnums.
Fabriqué en inox 18/8 et en hêtre massif.
H : 24,50 cm. D : 15 cm.

Timbale bucket
Wine and champagne chiller and ice bucket.
• The luxury version of the classic farm milk can, the Timbale Bucket, filled with water and ice cubes, transports, refreshes and chills your wine.
• For aperitif time, its cover doubles as an ideal saucer for olives or salty snacks.
• With its cover on, it serves as an excellent ice cube bucket.
For 75cl and magnum bottles.
Made of stainless steel 18/8 and beech wood.
H: 24.50 cm. D: 15 cm.

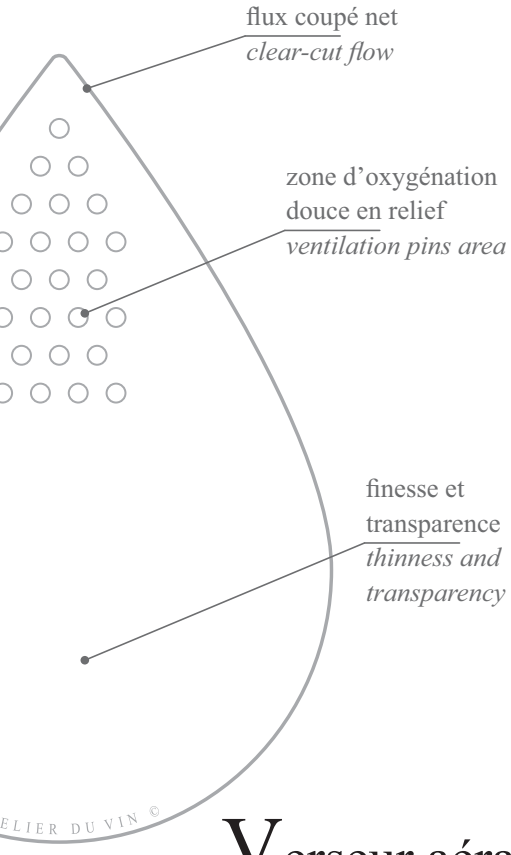
Seau Timbale - ref : 95308

Thermomètre à vin

Chaque vin a une température idéale de dégustation.
Pour vous assurer de déguster votre vin dans des conditions optimales, vérifiez qu'il est à la bonne température ; votre plaisir et votre acuité en seront exacerbés.
Insérez le Thermomètre à vin dans le goulot de votre bouteille, en vous assurant que le bout de la tige est bien plongé dans le liquide, puis lisez la température pointée par l'aiguille sur le cadran.
Température en degrés Celsius.
Hauteur : 195 mm.
Diamètre : 40 mm.
Fabriqué en acier inoxydable.

Wine Thermometer. Each wine has an ideal tasting temperature. To be assured that you taste your wine in optimum conditions (giving you maximum pleasure), check that it is served at the right temperature.
Insert the Wine Thermometer inside the bottle, ensuring that the end of the stem is in the liquid. Then read the temperature that is indicated by the pointer.
Temperature in degrees Celsius.
Height: 195 mm.
Diameter: 40 mm.
Made in stainless steel.

Thermomètre à vin - ref : 95248



Verseur aérateur souple

Innovation brevetée de L'Atelier du Vin, ce verseur s'adapte au goulot de toutes les bouteilles. Pochette de 5 verseurs.

- Flux coupé net, pas de taches de vin sur la nappe, grâce à la finesse de son matériau.
- Douce oxygénation du vin et révélation des arômes, grâce à sa zone d'oxygénation en relief.
- Mise en valeur de la robe du vin par transparence.
- Entretien et rangement à plat aisés.
- Plastique et encre alimentaires.

Soft aerating pourer

Patented innovation, this pourer adapts itself to the neck of any bottle. 5 pourers in a sleeve.

- *Specific material thinness enables a clear cut of the flow, ensuring no stains on the table cloth.*
- *Gentle ventilation of the wine and releasing of the aromas, through its functional pins.*
- *Enhancing the wine's colour, thanks to its transparency.*
- *Easy care and flat storage.*
- *Made with food grade plastic and ink.*

Verseur aérateur souple Black - ref : 95428
Verseur aérateur souple Classic - ref : 95266
Verseur aérateur souple Vintage - ref : 95267

Black

Classic

Vintage

Taille réelle *Scale 1/1*

Verseur aérateur souple

Toile de Jouy - Edition spéciale

Les Verseurs aérateurs souples Toile de Jouy sont créés en hommage à l'élégance intemporelle de ces toiles de renommée internationale, créées et fabriquées à Jouy-en-Josas aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles. Les Verseurs Toile de Jouy déclinent, dans une pochette de 5 Verseurs différents, les thèmes de la toile *L'Escarpolette* (« la balançoire »), dessinée par Jean-Baptiste Huet en 1785 et conservée au Musée de la Toile de Jouy.
Innovation brevetée. Plastique et encre alimentaires. Pochette de 5 verseurs différents.

The "Toile de Jouy" Soft aerating pourers were created as a tribute to the timeless elegance of the internationally renowned canvas created and manufactured in Jouy-en-Josas in the 18th and 19th centuries.
The "Toile de Jouy" Soft aerating pourers come in a pack of 5, each depicting a different theme from the canvas L'Escarpolette (the swing), designed by Jean-Baptiste Huet in 1785 and housed in the Toile de Jouy Museum.
Patented innovation. Made with food grade plastic and ink. 5 different pourers in a sleeve.

Verseur aérateur souple Toile de Jouy (édition spéciale) - ref : 95333

1 Verseur-filtre

Placé dans le goulot de la bouteille, le Verseur-filtre recueille les dépôts et coupe net l'écoulement du vin. Pour des vins parfaitement filtrés et des nappes enfin intactes !
Réalisé en acier massif inoxydable.
Pourer-filter. *Placed in the bottle's neck, the Pourer filters your wine and enables you to pour without spilling a drop. No more deposits in your glass! No more stains on your table-cloth! Made in stainless steel.*
ref : 95182

2 Verseur-feuille

Le Verseur-feuille est le premier verseur ouvert qui oxygène le vin dès son écoulement hors du goulot de la bouteille. Les arômes du vin sont délicatement stimulés, grâce aux Nervures des Arômes et à l'évasement de la feuille. L'écoulement du vin et son arrêt sont facilement contrôlés. Fabriqué en acier inoxydable. Modéle déposé.
Pourer-leaf. *The Pourer-leaf is the first open pourer which oxygenates wine as soon as it comes out of the bottle. Wine aromas are gently stimulated, thanks to the Aroma Lines and the widening out of the leaf. The flow is easily controlled. Made in stainless steel. Design patent.*
ref : 95253

3 Verseur Stop'Gouttes Classic

Placé dans le goulot de la bouteille, le verseur Stop'Gouttes coupe net l'écoulement du vin ou de tout autre liquide.
Placed in the bottle's neck, the Stop'Gouttes enables you to pour wine without spilling a drop.
Boîte de 4/*Box of 4* - ref : 81095

4 Gard'Gouttes

Un collier anti-gouttes de taille et de couleur discrètes.
Réalisé en acier inoxydable et feutre.
Drop catcher. *Made from stainless steel and felt.*
ref : 81086

5 Wine Ring

Wine Ring se "clipse" sur tous les goulots, et recueille jusqu'à la moindre goutte, sans contact avec le vin.
Réalisé en acier ressort inoxydable poli et en feutre. Modèle déposé.
Wine Ring can be clipped onto the neck of any wine bottle, and will collect all those annoying drops of wine.
Made in polished stainless steel and felt. Design patent.
ref : 95191

1

2

3

4

5

Tablier de Sommelier

Ajustable / *Adjustable*

Fabriqué en toile de coton, le Tablier de sommelier a été conçu pour protéger les vêtements et faciliter les travaux quotidiens en cuisine, en cave, à l'atelier et au jardin.
La hauteur du plastron est facilement ajustable en tirant sur les deux cordons et permet l'utilisation du tablier par tous les membres du foyer.
Les deux poches profondes sont placées sur les côtés de manière à permettre au corps de se courber sans être entravé.
Les clés et les petits outils s'accrochent à l'étiquette rouge.

Fabriqué en 100% coton.
Lavable en machine à 40°C.
Dimensions : Hauteur 95 cm x Largeur 95 cm

Sommelier's Apron
Manufactured in cotton fabric, the Sommelier's Apron was designed to protect clothing and to facilitate daily work in kitchen, cellar, workshop and garden.
The height of the shirt front is easily adjustable by pulling the two cords and allows the use of the apron by any member of your household.
Two deep pockets are located on the sides so as to make it possible for you to bend freely.
Keys and small tools can be hooked onto the apron's red label.

Manufactured from 100% cotton.
Machine washable at 40°C.
Dimensions: Height 95 cm x Width 95 cm

Tablier de Sommelier - ref : 95436

Les Tabliers

Belles toiles taillées simplement, les tabliers vous protègent et vous laissent libres de vos mouvements lors de tous vos travaux quotidiens. Col arrondi et réglable + embouts de cuir noir sur les lanières + deux poches latérales profondes + poche "revolver" pour téléphone mobile, tire-bouchon...
The aprons protect you and let you free to move during all your daily activities. Round and adjusting neck-opening + black leather ends on the strips + two large side-pockets + one breast-pocket for your mobile, corkscrew...
Denim noir/*Black denim* - ref : 95153
Toile épaisse blanche/*White canvas* - ref : 95154

Maître de Chai

Plateau de dégustation en forme de fond de barrique.
Maniable et généreux, le plateau Maître de Chai allie le bois brut (chêne) à un cerclage en matériau de synthèse qui assure une prise en main optimale.
Lavable à la main, avec une éponge légèrement humide.

Tasting Tray in the shape of a wine barrel lid.
Easy to handle and generously sized, the Maître de Chai (Wine cellar master) tray combines natural wood (oak) with a hooping of synthetic material that assures optimum handling.
Hand washable with a damp cloth.

Maître de Chai - ref : 95299

Cache-bouteille

Set de dégustation professionnelle.
L'opacité et l'élasticité des trois Cache-bouteilles sont garanties par leur fabrication en triple fil : deux cotons et un Elasthanne Lycra. Ils s'adaptent à la plupart des types de bouteilles de 75 cl (Bordeaux, Bourgogne, Champagne…). Utiliser si besoin le Stylo-feutre argent (p.61) pour numéroter les Cache-bouteilles.
Fabriqué en France, en coton peigné de haute qualité.
Composition : 85% coton - 14% Polyamide - 1% Elasthanne.

Blind tasting test
The opacity and elasticity of the three Cache-bouteilles (Bottle sleeves) are guaranteed by their triple-thread manufacturing: two cottons and one Elasthanne Lycra. They fit on the majority of 75 cl bottles (Bordeaux, Burgundy, Champagne…). If needed, use the Silver marker (p.61) to number the Cache-bouteilles.
Manufactured in France, with top quality combed cotton.
Composition: 85% cotton - 14% Polyamide - 1% Elasthanne.

Boite de 3/*Box of 3*
Cache Bouteille - ref : 95385

La dégustation

Tasting. The long-awaited moment has come to taste the wine, and your senses are tuned.
Many wines taste better after being aired for a few minutes or even hours. This could be because they have spent years in a bottle, deprived of air, or maybe because their tannins are young and still a little harsh.
We have designed various tools to help such wines oxygenate and reveal the full range of their aromas, whilst retaining the original balance of each type of wine (young or old, simple or complex, still or sparkling, etc.).
Universal Developer or Decanting Mirror, Aroma line inside the Exploreur Classic glass, Carafes with varying widths adapted to the wine's age…: more than ever, function determines form.

La dégustation, moment tant attendu, met tous les sens en émoi.
La plupart des vins, parce qu'ils sont tenus à l'abri de l'air parfois pendant de longues années dans la bouteille, ou parce qu'ils sont encore un peu trop tanniques, ont besoin de s'épanouir à l'air libre pendant quelques dizaines de minutes, voire quelques heures.
Nos outils d'oxygénation sont conçus pour magnifier ces instants à table et révéler les arômes, tout en préservant l'équilibre originel de chaque type de vin (jeunes ou vieux, du quotidien ou d'exception, vins tranquilles ou champagnes, etc.).
Developer Universel ou Miroir en éventail, Nervure des arômes à l'intérieur de la paraison du verre, Carafes plus ou moins évasées selon l'âge du vin… : plus que jamais, la forme de nos outils découle de leur fonction.

Developer Universel et son socle

Pour verres et carafes.
Chacune et chacun peut enfin aérer son vin au verre, ou à la carafe, selon son goût et à sa mesure. En s'écoulant sur la paroi du Developer Universel, le vin s'oxygène de manière douce et libère amplement ses arômes. Grâce à son socle de verre, conçu pour ne pas tacher les nappes, le Developer universel accompagne aisément les repas.

- La dégustation est optimisée : plus besoin de remplir une carafe que l'on ne finit pas.
- La dégustation est modulable selon les goûts de chacun : pour une oxygénation intense, le Developer Universel peut s'utiliser une fois sur la carafe, puis une seconde fois au verre.

Recommandé en particulier pour les vins jeunes (moins de 3 ans), rouges et blancs. S'adapte à la majorité des verres à vin et des carafes.

- Developper Universel : acier inoxydable. Modèle déposé.

Dimensions : L 13,2 cm x l 11 cm x H 5,5 cm.

- Socle : verre pressé dépoli. Dimensions : Diam 6,3 cm x H 2,7 cm

Universal Developer and its base. For glasses and carafes

Finally, each person can have a glass or carafe of wine aerated according to their personal tastes. While running out of the side of Universal Developer, the wine is gently oxygenated and fully releases its flavours.
The Universal Developer comes with a glass base, designed for use at the table to avoid staining your tablecloth.

. Tasting is optimized: no need to fill up a carafe that you won't finish.
. Can be adjusted according to the tastes of each person. For intense oxygenation, Universal Developer can be used once into the carafe, then a second time into the glass. Recommended in particular for young wines (less than 3 years), both red and white. Adapts to the majority of wine glasses and carafes.

- *Universal Developer: made from stainless steel. Patented design.*

Size: L 13.2cm x W 11cm x H 5.5cm.

- *Base: made from pressed glass. Size: Diam 6.3cm x H 2.7cm*

Developer Universel et son socle - ref : 95409

Taille réelle *Scale 1/1*

Developer

Verser un vin sur le Developer c'est l'amener - avec douceur et efficacité - à un état optimum de d'oxygénation :

- Optimisation olfactive et gustative : le contact prolongé du vin avec le Developer diminue fortement la teneur en anhydride sulfureux de certaines bouteilles, ce qui améliore sensiblement les bénéfices olfactifs et gustatifs.
- Oxygénation idéale : grâce aux 6 gorges d'écoulement du Developer, le vin est conduit avec régularité et lenteur, pour une oxygénation idéale, le long des parois intérieures de l'Open Cristal.

Disponible seul ou accompagné de la carafe Open Cristal Developer ou de la carafe Classic Developer.

Decanting a wine using the Developer is bringing it gently and effectively to its optimum condition for decantation:

- *Optimisation of its bouquet and taste: the extended contact of the wine with the Developer considerably reduces the sulphur dioxide content found in some bottles, significantly improving the benefits of the bouquet and the taste.*
- *Ideal oxygenation: as a result of the Developer's 6 pouring grooves, the wine flows smoothly and slowly, providing an ideal oxygenation along the length of the walls of the Open cristal.*

Available separately or with the Open Cristal Developer decanter or with the Classic Developer decanter.

Developer - ref : 95054
Carafe Open Cristal Developer - ref : 95017
Carafe Classic Developer - ref : 95172

Carafe Open Cristal Developer

Carafe Classic Developer

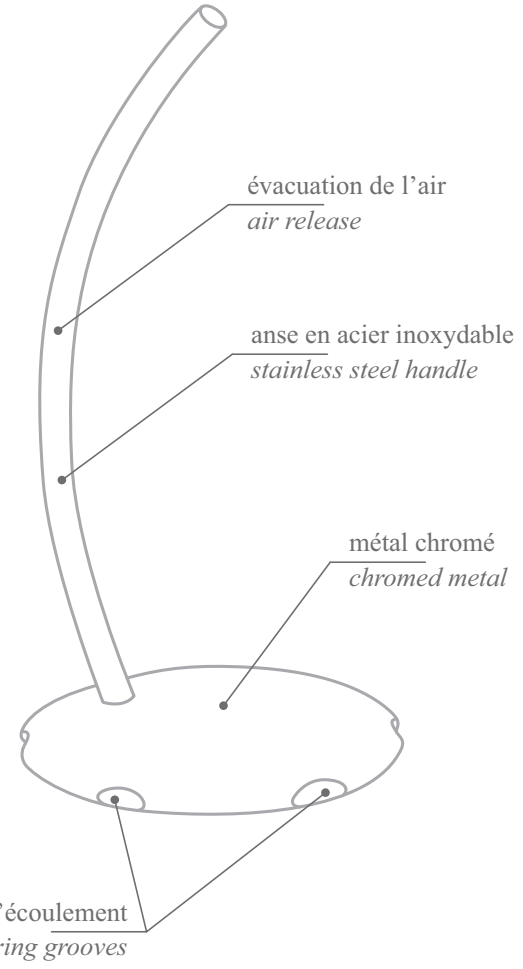
Taille réelle *Scale 1/1*

Developer 2

Sa ligne épurée et contemporaine en fait le premier véritable bijou du vin. Il tient dans le creux de la main, mais son talent est immense. Grâce à ses six gorges d'écoulement, le vin est conduit avec régularité et lenteur le long des parois intérieures de la carafe Developer 2. Un léger basculement de sa hampe courbée permet de maîtriser la vitesse de l'écoulement du vin. C'est l'oxygénation idéale. Ne vous privez pas de ce précieux plaisir visuel, olfactif et gustatif...
Disponible seul ou accompagné de la carafe Developer 2 ou de la carafe Classic Developer 2.
Modèle déposé.

Its uncluttered and contemporary design makes it the first genuine wine's jewel. Though you can hold it in your hand, it is wonderfully gifted! Thanks to its six pouring grooves, the wine flows smoothly and in a slow stream along the inner walls of the Developer 2 decanter. The slight twist to the curbed stem makes it easier to control the speed of the flowing of the wine. This is the perfect oxygenation! Don't miss this unique experience, which will arouse all your senses...
Available separately or with the Developer 2 decanter or with the Classic Developer 2 decanter. Design patent.

Developer 2 - ref : 95164
Carafe Developer 2 - ref : 95165
Carafe Classic Developer 2 - ref : 95175



Carafe Classic Developer 2

Carafe Developer 2

Corne à décanter

Aérez et filtrez vos précieuses bouteilles dans vos carafes de manière efficace et élégante. Réalisée en étain massif en France.

The Decanting horn brings the right aeration to your bottles and keeps all kind of sediments. Made from massive pewter in France.

Corne à décanter - ref : 81074

Etamine à décanter

Décantez et oxygénez tous les vins, en douceur et sans éclaboussure. Filtre amovible, écoulement latéral. Inox 18/8 poli.

Decanting funnel. *To perfectly decant and oxygenate your wine without wasting a drop. Removable filter, 3 side wine flows. Polished 18/8 Stainless steel.*

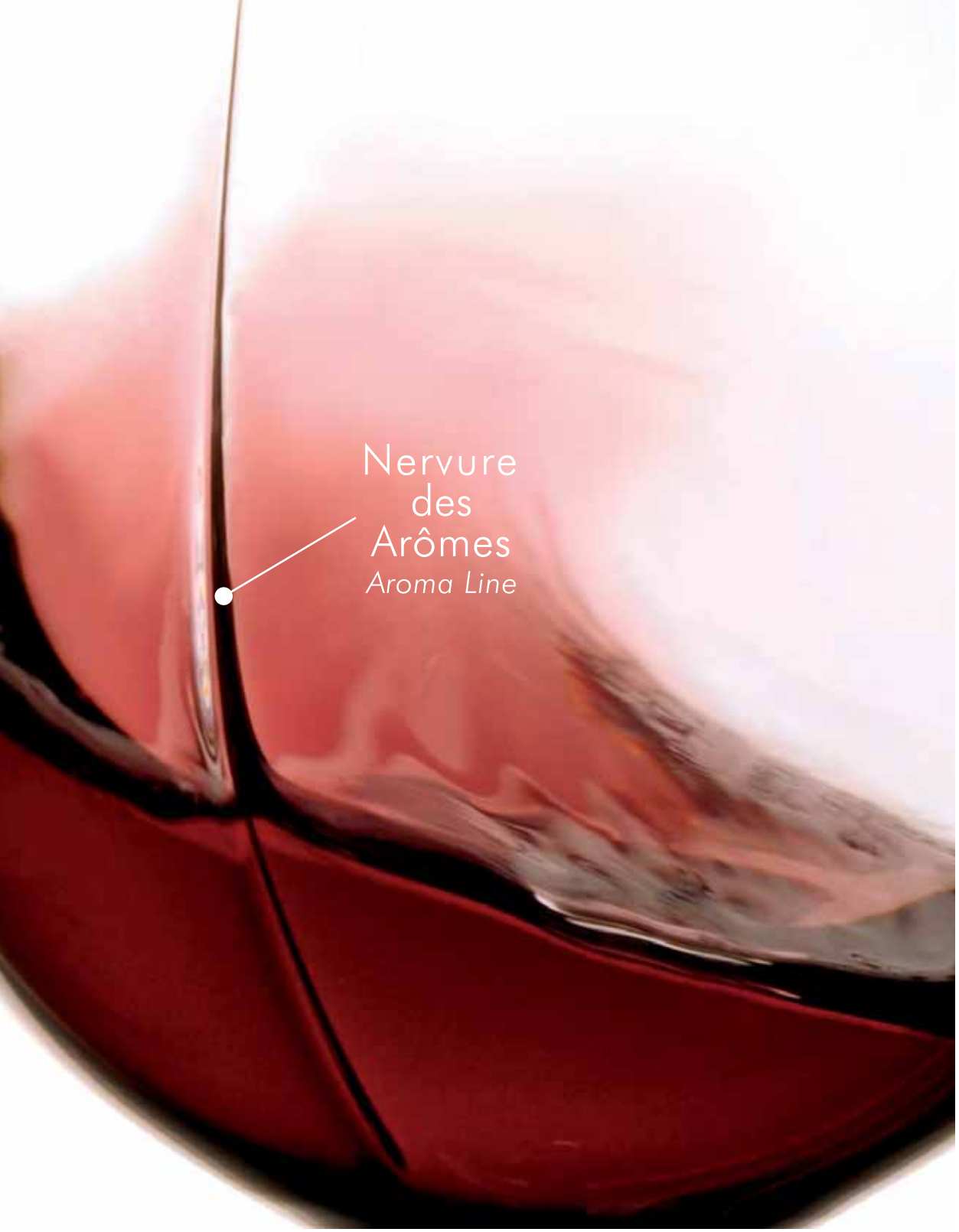
Etamine à décanter - ref : 95028

Miroir à décanter

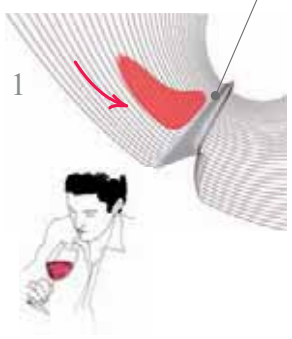
Pour que votre vin s'y exprime, introduisez le Miroir à décanter dans le col de votre carafe, et versez doucement le plus haut possible au creux de sa courbe. En s'écoulant le long de la paroi du miroir puis de la carafe, votre vin s'ouvre intensément et livre amplement tous ses arômes. La meilleure alliée du Miroir à décanter est la carafe Cantatrice Large (p.66).
Réalisé en acier inoxydable.

Decanting mirror
Put the decanting mirror inside the carafe neck, and pour slowly at the top of mirror, in the middle of the curve. By slowly sliding along the mirror and decanter walls, your wine opens intensively and releases all its aromas. The decanting mirror's best companion is the Cantatrice decanter Large (p.66).
Made in stainless steel.

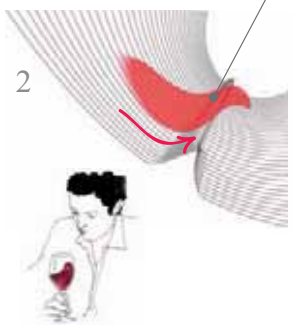
Miroir à Décanter - ref : 95186



Nervure des Arômes
Aroma Line



Les molécules du vin se brisent sur la Nervure des Arômes.
Wine molecules are breaking against the Aroma Line.



Les arômes du vin sont libérés !
Wine aromas are released!

Taille réelle *Scale 1/1*

L'Exploreur Classic

Le verre qui fait parler le vin.
L'Exploreur Classic est soufflé en verre sans plomb de grande qualité. La Nervure des Arômes est une prouesse technique dont la mise au point a pris plus de 2 années.
Chaque Exploreur Classic est unique.
Brevet international. Guide des arômes inclus.
Verre soufflé. Fabriqué en Europe.

Mode d'emploi

1. Sentez d'abord le vin dans votre Exploreur Classic, sans le remuer.
2. Puis faites tourner, pendant quelques secondes, le vin dans votre Exploreur Classic.
3. Sentez la différence… Les arômes les plus présents se libèrent de manière plus puissante et de nouveaux arômes plus subtils se révèlent.

The wineglass that lets the wine express itself.
Exploreur Classic is blown in top quality lead-free glass. The Aroma Line is a technical achievement that took over two years to accomplish.
Each Exploreur Classic is a unique glass.
International patent. Aroma guide included.
Blown glass. Made in Europe.

How to use it?

1. First, without twirling the glass, sniff the wine in your Exploreur Classic.
2. Now swirl the wine for a couple of seconds in your Exploreur Classic.
3. Smell the difference… The stronger aromas become more powerful and their definition improves. Other, more subtle aromas come to the fore.

H : 20,5 cm - Cont. 45 cl/*15 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 95232

Good Size Lounge

Flûte Good Size

Flûtes Good Size

Elancée et fine, la Flûte Good Size est conçue de manière à optimiser la perception olfactive et gustative de tous les vins effervescents, grâce à sa paraison ouverte et resserrée vers le buvant. Son point de perlage crée et valorise les cordons de bulles de manière spectaculaire ; sa fabrication en verre cristallin soufflé avec Nesium® assurent à la fois sa robustesse et sa souplesse. Fabriqué en Europe.

Slender and thin, the Flûte Good Size is designed to optimize the olfactory and gustatory enjoyment of all effervescent wines, thanks to its openness and tightened rim. The "perlage point" (the starting point of the effervescence) creates and develops strings of bubbles in a spectacular way; its manufacturing in blown crystalline glass with Nesium® makes it both robust and flexible.
Made in Europe.

Flûte Good Size - H : 21,5 cm - Cont. 26 cl/*9 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 95390

Good Size n°1

Good Size n°2

Good Size n°3

Good Size

La série Good Size, grâce à ses 4 verres aux dimensions et proportions spécifiques, permet de déguster tous les types de vins dans les meilleures conditions. La combinaison de la taille du Good Size (1, 2, 3 ou Lounge) et du niveau de remplissage apporte une libération et une retenue aromatique optimales.
La série Good Size est soufflée en verre cristallin avec Nesium® (1, 2, 3) et en verre (Lounge). Fabriqué en Europe.

The Good Size series, thanks to its 4 glasses of different dimensions and proportions, enables you to taste every kind of wine under the best conditions. The combination of the size of Good Size (1, 2, 3 or Lounge) and the level of filling brings out and holds aromas at their best.
Good Size is blown from crystalline glass with Nesium® (1, 2, 3) and from glass (Lounge). Made in Europe.

Good Size Lounge (p.46) - H : 9 cm - Cont. 33 cl/*11 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 95170
Good Size 1 - H : 20 cm - Cont. 33 cl/*11 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 95123
Good Size 2 - H : 22 cm - Cont. 45 cl/*15 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 95124
Good Size 3 - H : 24 cm - Cont. 63 cl/*21 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 95125

Chic Glass

Sets de 9 pièces.
Un signal simple et coloré pour distinguer son verre pendant les dégustations, les apéritifs et les fêtes. Chaque pièce est lavable à la main, à l'eau tiède, et réutilisable. Réalisé en matériau de synthèse résistant.

Sets of 9 pieces.
Never forget which glass is yours at parties! Chic Glass is the simple, robust and elegant marker of your glass. Made of strong synthetics. Hand-wash. Reusable.

Chic Glass Palette (avec Stylo-feutre argent *with Silver marker*) - ref : 95203

Stylo-feutre spécial verre
Crayon blanc spécial verre

Un Stylo-feutre argent ou un Crayon blanc pour écrire sur les carafes et les verres (le millésime, l'appellation, le cru de la bouteille dégustée), sur les bouteilles (une dédicace, un commentaire). S'efface à l'aide d'un chiffon humide et de savon. Non toxiques.
With the special glass Silver marker, or the special glass White pencil, write onto the decanters and the glasses (the vintage, the appellation of the bottle that you're tasting), onto the bottles (a dedication or a comment). Wipe off easily with a damp cloth and soap. Non-toxic.

Stylo-feutre spécial verre - ref : 95224
Crayon blanc spécial verre - ref : 95009

Verre 45/65

Type de verre favori de la plupart des bars à vins français, le 45/65 améliore très sensiblement la dégustation de la plupart des vins rouges ou blancs. En effet, le rapport entre les dimensions du buvant, l'apogée de la paraison et le niveau de remplissage (1/3 de la hauteur) favorise une intensité olfactive maximale. Fabriqué en Europe.

One of the favorite types of glasses in most of French wine bars, the Glass 45/65 was designed to optimise wine tasting for most red or white wines. In tasting, the ratio between the height, the diameter of the glass (45mm) and the filling to 1/3 is critical. This allows an optimal wine aroma expression. Made in Europe.

H : 15,5 cm - Cont. 21,5 cl/*7 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 81252

Flûtes "Grand Piqué"

Longues, pétillantes et très fines, les flûtes "Grand Piqué" permettent aux arômes les plus délicats des vins de Champagne de s'exprimer.
Verre soufflé bouche.
Fabriqué en Europe.

Elegant, simple and sparkling. Fine and slender, "Grand Piqué" flutes bring out the most delicate aromas of Champagne wines.
Mouth blown glass.
Made in Europe.

H : 20,5 cm - Cont. 21 cl/*7 oz* - Boîte de 2/*Box of 2* - ref : 95218

Wine Partner

Le premier compteur individuel de verres de vin et d'alcool consommés.
L'Atelier du Vin crée Wine Partner, le premier compteur individuel de verres de vin et d'alcool consommés lors de dégustations, d'apéritifs ou de repas, dans un laps de temps donné : un jour, une semaine, un mois… Avec Wine Partner, L'Atelier du Vin illustre son credo : le "mieux-boire". Wine Partner mesure votre consommation de vin et d'alcool en nombre de verres, en centilitres, en kilocalories.
Guide d'utilisation, piles et étui de protection rigide inclus.

The first individual meter for consumed wine and spirits glasses.
L'Atelier du Vin creates Wine Partner, which is the first individual meter for wine or spirits consumed when you are tasting wine or during meal-times, within a given lapse of time, be it a meal, a day, a week… With Wine Partner, L'Atelier du Vin plays its part in the new quest for "better drinking". Wine Partner can measure your alcohol consumption in number of drinks (GLASS), in centilitres (CL), in kilocalories (KC).
User's guide, batteries and hard cover protection case included.

Wine Partner - ref : 95226

Carafe Spirale

Hommage aux pièces soufflées en torsade en France au XVIIIème siècle, la Carafe Spirale oxygène le vin de manière délicate tout en sculptant les reflets de sa robe. Particulièrement recommandée pour les vins jeunes (moins de 5 ans), rouges et blancs.
La Carafe Spirale est soufflée bouche et faite main en Europe. Chaque pièce est unique.
Fabriquée en verre de haute qualité sans plomb.
Nettoyer à la main, idéalement avec le Grand Goupillon (p.99).
Dimensions : Hauteur 31 cm x diamètre 13,5 cm.
Capacité : Magnum (1,5 L).

& Bouchon Corolle

Cône de tissu en spirale déposé au creux du goulot de la Carafe, le bouchon Corolle protège le vin de la poussière tout en le laissant respirer. Fabriqué en coton, polyester et enduit en polyuréthane.
Dimensions : Diam 5 cm x L 9 cm.

Spiral Carafe

Inspired by the twisted blown glass in France during the 18th century, the Spiral Carafe oxygenates wine in a delicate way while its shape shows off its color. Particularly recommended for young (less than 5 years) red and white wines. The Spiral Carafe is mouth blown and hand made in Europe.
Each item is unique.
Manufactured from top-quality, lead-free glass.
Hand wash, ideally with the Big Decanter Brush (p.99).
Dimensions: Height 31cm x diameter 13.5cm.
Capacity: Magnum (1.5 L).

& Corolle Stopper

A spiral fabric cone to cover the neck of the carafe, the Corolle Stopper protects the wine from dust while letting it "breathe". Manufactured in cotton and polyester, coated with polyurethane.
Size: Diam 5cm x L 9cm

Carafe Spirale - ref : 95434

Classic Appellation

Forme et galbe permettant (par simple rotation) une bonne expression du vin.
Un crayon blanc spécial verre permet de noter le cru, le millésime, l'appellation sur la carafe.
Verre soufflé bouche. Fabriqué en Europe.

Specific round shape to maximize the aroma expression of your wine, when necessary, by simple rotation. With a special glass white pencil you will write, onto the decanter your favorite bottles vintage, appellation, cru...
Mouth blown glass. Made in Europe.

Classic Appellation - ref : 81156

Bonde

Ses formes simples et harmonieuses préparent au mieux vos belles bouteilles. Sa fermeture, lorsque nécessaire, est assurée par une bonde de verre, dessinée à partir des bondes coiffant les "pièces" (tonneaux) des grands vins.
Verre soufflé bouche (carafe et bonde).
Fabriqué en Europe.

The Bung decanter. *Simple and harmonious lines are the best preparation for your greatest wines. Its "cork" is designed like a grand cru cask bung.*
Mouth blown glass (decanter and its bung).
Made in Europe.

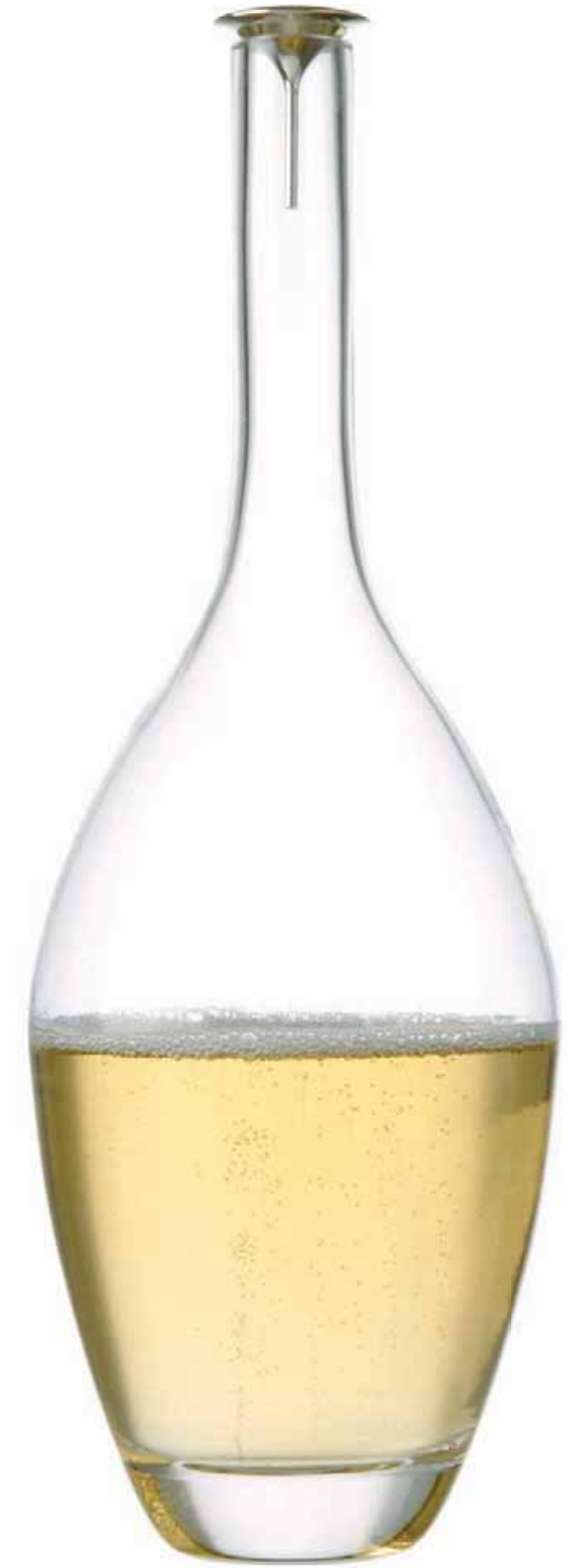
Bonde - ref : 81158

Nina

Nina est la partenaire idéale de vos vins jeunes. Ample et généreuse, elle les assouplit de manière maximale.
Marque " *Avec Plaisir* ".
Verre soufflé. Fabriqué en Europe.

Nina is the ideal partner for your young wines. Generous and ample, it helps to soften them strongly.
"Avec Plaisir" brand.
Blown glass. Made in Europe.

Nina - ref : 95102



Long Lady
et son bouchon

Comme tous les vins, le champagne gagne à être oxygéné pour révéler tous ses arômes, même les plus subtils. Elancée et fine, la Carafe Long Lady est l'écrin idéal de vos champagnes, mais aussi de tous vos vins vieux, qu'ils soient blancs ou rouges. Son bouchon "respirant" se pose délicatement sur son goulot et protège votre vin de la poussière et des odeurs.
Bouchon réalisé en métal plaqué argent.
Verre soufflé bouche. Fabriqué en Europe.

Like for all good wines, decanting champagne allows it to liberate its most subtle aromas. Slim and tall, the Long Lady is the perfect decanter for your champagne as well as for your old red or white wines. Its "breathing" cork is delicately placed on the decanter's neck, protecting your wine from dust and odours.
Cork made in zinc alloy and silver plate.
Mouth blown glass. Made in Europe.

H : 35 cm - ref : 95181

Vieux Millésime

De préférence pour de vieux millésimes rouges.
Verre soufflé bouche.
Fabriqué en Europe.
Preferably for old red vintages.
Mouth blown glass.
Made in Europe.

Vieux Millésime - ref : 81166

Grande Fillette

Sur votre table, sobre et contemporaine, la Grande Fillette présente avec élégance vos grands crus jeunes, vos vins de pays et votre eau limpide.
Verre soufflé bouche.
Fabriqué en Europe.

Sober and contemporary on your table, the Grande Fillette stands with elegance your young vintage wines, your "vins de pays", your limpid water as well.
Mouth blown glass.
Made in Europe.

Grande Fillette - ref : 95030

Cantatrice

Ses courbes amples et dynamiques facilitent à la fois l'écoulement du vin et son service lors du repas. Accueille le contenu d'une bouteille de 75 cl ou celui d'un magnum.
Verre cristallin soufflé bouche.
Fabriqué en Europe.

Its wide and momentous curves facilitate both the flowing of the wine and the use of it during meal. Ample for a 75 centiliter bottle or a magnum.
Mouth blown crystalline glass. Made in Europe.

Cantatrice - ref : 95192

Carafe Argent et Carafe Or

Fabriquées en verre cristallin de haute qualité traité en argent ou or miroir, les Carafes Argent et Or permettent d'organiser des dégustations comparatives de manière efficace et élégante.

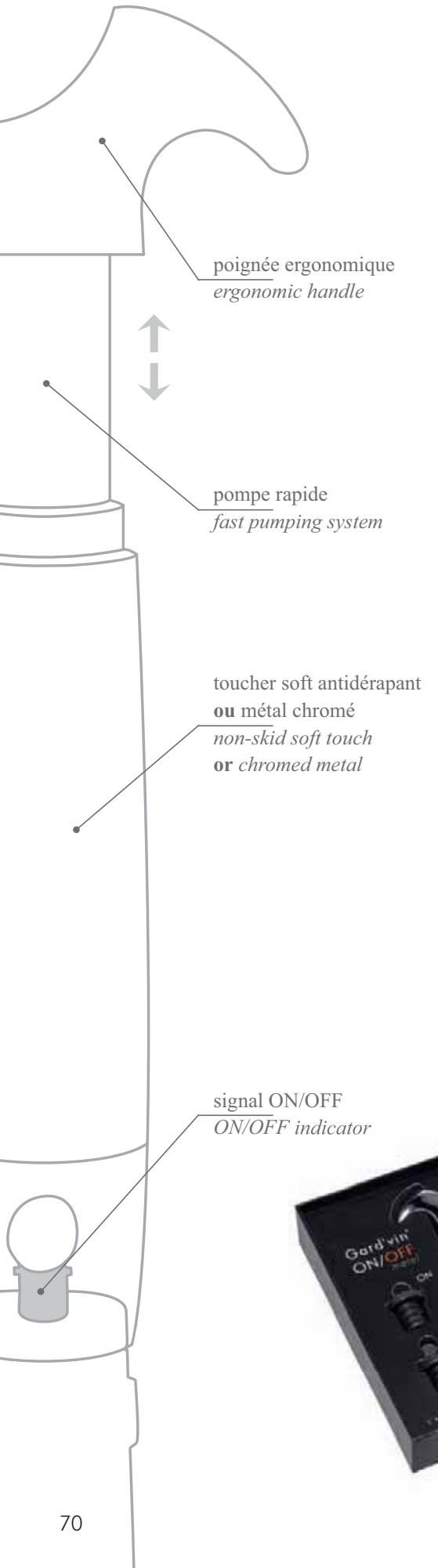
Silver Carafe and Gold Carafe.
Manufactured in top quality crystalline glass with silver or gold mirror finish, the Silver and the gold Decanters allows you to organise comparative tastings with efficiency and elegance.

Cont. Magnum 1,5 litres/*50 oz*
Carafe Argent - ref : 95388
Carafe Or - ref : 095421

La préservation

Preserving. *This stage is essential in order to keep your open bottles in optimal conditions.*
To facilitate all this we have designed some simple, easy-to-use objects: pumping systems that extract air from the bottle, elegant re-closable stoppers (some of them inform on the state of the wine), for still wines and for bubbles.

La phase de préservation est l'un des garants de la conservation du vin. Pour faciliter ces actes, nous avons imaginé des outils simples et agréables à utiliser : des pompes d'extraction de l'air de la bouteille, des bouchons élégants et dotés de signaux de préservation, pour les vins tranquilles et pour les bulles.



Gard'Vin ON/OFF

1 Gard'vin ON/OFF + 2 Bouchons ON/OFF
Le Gard'vin ON/OFF conserve les arômes de vos vins entamés (à l'exception des vins pétillants). Le système ON/OFF est un signal de couleur, installé sur le bouchon Gard'vin. Il permet de vérifier visuellement, de manière instantanée, si le vin entamé est protégé de l'air ou non.
Modèle déposé. Produit breveté.

1 ON/OFF Gard'vin + 2 ON/OFF sealers
The ON/OFF Gard'vin (wine keeper) stops the open wine oxydation (not suitable for sparkling wines). The ON/OFF system is a colour indicator fitted to the Gard'vin sealer. It allows you to tell immediately whether or not your opened bottle is protected from the air.
Worldwide patent pending product. Design patent.

Gard'vin ON/OFF - ref : 95044
Gard'vin ON/OFF metal - ref : 95243

Taille réelle *Scale 1/1*

OFF

ON

Rouge carmin
Carmine red

Noir chocolat
Chocolate black

Bouchons Universels

Les Bouchons universels sont étanches et adaptés à la plupart les bouteilles de vin, d'eau ou de soda non gazeux.
Display de 24 Bouchons (6 bouchons x 4 couleurs).
L : 6,3 cm. D : 2,4 cm. Fabriqué en silicone et en inox.

Universal Stoppers
The Universal Stoppers seal wine bottles airtight and fit most of bottle sizes (wine, water and soda without gas). Display case contains 24 Stoppers (6 stoppers x 4 colors). L: 6.3 cm. D: 2.4 cm. Made of silicone and stainless steel.

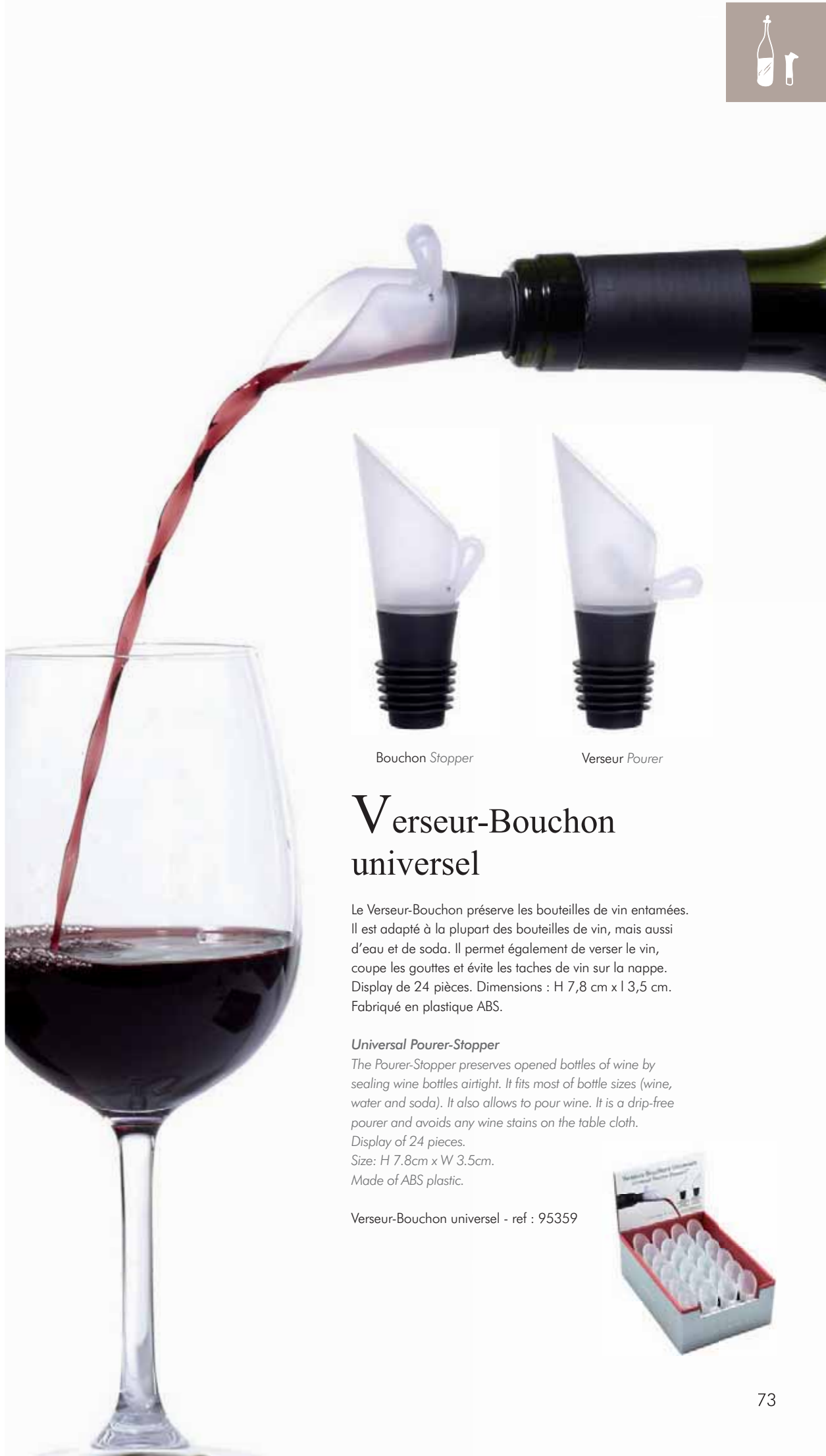
Bouchon Universels - ref : 95320

Bouchon de liège

Pour préserver les bouteilles de vin entamées avec efficacité et élégance.
Fabriqué en liège naturel.
Embout en matériau de synthèse.
Origine : France et Portugal.
Boîte de 2 bouchons.

Cork stopper
The Cork stopper preserves the opened bottles of wine with elegance and efficiency.
Made of natural cork.
End piece made of synthetic material.
Origin: France and Portugal.
Box of 2.

Bouchon de Liège - ref : 95358



Bouchon *Stopper*

Verseur *Pourer*

Verseur-Bouchon universel

Le Verseur-Bouchon préserve les bouteilles de vin entamées. Il est adapté à la plupart des bouteilles de vin, mais aussi d'eau et de soda. Il permet également de verser le vin, coupe les gouttes et évite les taches de vin sur la nappe.
Display de 24 pièces. Dimensions : H 7,8 cm x l 3,5 cm.
Fabriqué en plastique ABS.

Universal Pourer-Stopper
The Pourer-Stopper preserves opened bottles of wine by sealing wine bottles airtight. It fits most of bottle sizes (wine, water and soda). It also allows to pour wine. It is a drip-free pourer and avoids any wine stains on the table cloth.
Display of 24 pieces.
Size: H 7.8cm x W 3.5cm.
Made of ABS plastic.

Verseur-Bouchon universel - ref : 95359

Bubble Indicator

Le Bubble Indicator maintient la pression à l'intérieur de la bouteille, et son capteur sensible vous alerte "en direct" sur la pression des bulles : dès que la bague colorée commence à disparaître, il est temps de finir la bouteille.
Modèle breveté.

The Bubble Indicator keeps the pressure inside the bottle, and its sensitive indicator tells you about the bubbles pressure: as soon as the colored ring starts to disappear, it is time to finish the bottle.
Patent pending.

Bubble Indicator - ref : 95075

Taille réelle *Scale 1/1*

Modèle 54

Bouchon universel s'adaptant à tous les goulots de bouteille, Modèle 54 préserve les arômes ou les bulles de vos vins entamés.
Réalisé en métal et matériaux de synthèse.
Modèle déposé.

Modèle 54 is a universal cork and fits any wine bottle. It keeps intact both the aromas and the bubbles of your unfinished wines.
Made in metal and synthetic materials.
Design patent.

Modèle 54 - ref : 95204

Bubble cork

Bubble Cork préserve les bouteilles de champagne et de vin effervescent entamées avec efficacité et élégance.
Liège aggloméré pur à granulométrie fine.
Embout en matériau de synthèse.
Origine : France et Portugal.

Bubble cork
Bubble Cork preserves the opened bottles of champagne and sparkling wine with elegance and efficiency.
Pure agglomerated cork from fine particles.
End piece made of synthetic material.
Origin: France and Portugal.

Bubble cork - ref : 95386

Bouchon Gard'bulles

Le Bouchon Gard'bulles préserve hermétiquement et en toute sécurité toutes les bouteilles de vin et de champagne entamées, ainsi que les jus, sodas et eaux. Son système breveté de double joint de silicone, plébiscité par les professionnels de la sommellerie et de la restauration, assure une étanchéité optimale.
Pour fermer : insérer le Bouchon Gard'bulles dans le goulot et baisser le levier jusqu'en bas.
Pour ouvrir : lever le levier jusqu'en haut.
Fabriqué en ABS et en silicone.
D: 4,8 cm. H : 10,2 cm.
Display de 12 pièces.

Gard'bulles Stopper
The Gard'bulles Stopper safely and hermetically seals any opened bottle of sparkling and still beverages, including champagne, wine, juice, soda or water. Its patented system of double silicone joints, acclaimed by wine and restaurant professionals, ensures optimal sealing.
To preserve: insert the Gard'bulles Stopper in the bottle's neck and lower the lever all the way to the bottom.
To open: raise the lever up to the top.
Made of ABS and silicone.
D: 4.8cm. H: 10.2cm.
Display of 12 pieces.

Bouchon Gard'bulles - ref : 95383

Le Pain et le Fromage

Bread and Cheese. *Tools designed for wine's best friends.*

Les outils dédiés aux meilleurs compagnons du vin.

L'ATELIER DU VIN
1926

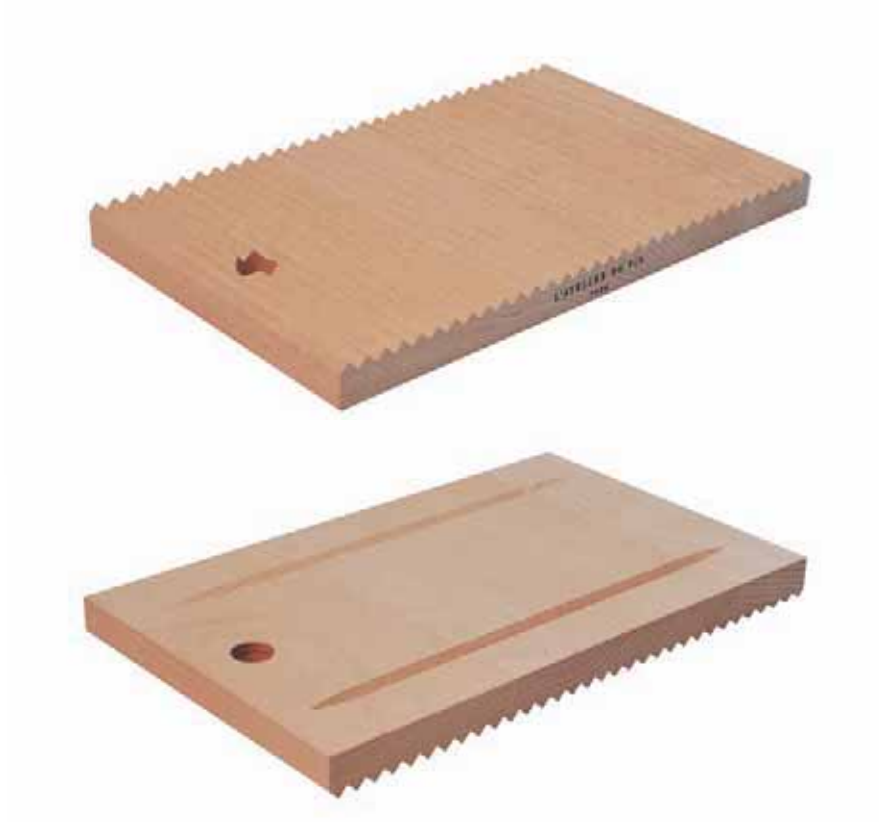


Planche à découper recto-verso

Son recto crénelé est conçu pour permettre la découpe parfaite des tranches de pain, mais aussi des légumes, des fruits, du fromage et des gâteaux.
La planche à découper est aussi un fruitier idéal, grâce à l'aération naturelle procurée par les créneaux qui favorise le mûrissement et retarde le pourrissement des fruits. Son verso doté de deux rigoles retient les liquides et les empêche de s'écouler hors de la planche. A poser ou à suspendre.
Fabriqué en France en hêtre étuvé (procédé écologique de stabilisation du bois qui consiste à le chauffer à une haute température de plus de 100°C et à l'exposer à une forte humidité). Sans vernis pour éviter tout risque alimentaire.
Nettoyer à l'éponge humide. Ne pas immerger dans l'eau. L'entretien peut se faire en huilant la planche avec une huile alimentaire, d'olive ou de tournesol.
Le bois naturel est vivant ; son apparence peut se modifier en fonction de l'hygrométrie ambiante.
Diamètre du trou d'accroche : 2 cm.
Dimensions : Longueur 32 cm x Largeur 19,5 cm x Epaisseur 2,2 cm

Double-Sided Cutting Board
Its carved front is designed to allow you to perfectly cut slices of bread, vegetables, fruit, cheese and cakes. The cutting board is also an ideal fruit stand thanks to the natural ventilation provided by the slots, which promote ripening and keep fruit fresher longer.
Its back is equipped with two furrows to retain liquids and prevent them from running off the board. To display or hang.
Manufactured in France from steamed beech (ecological process of settling the wood by heating it at a high temperature of more than 100°C and to exposing it to moisture).
Without varnish to avoid any contamination to food. Clean with a wet sponge. Do not immerse in water. Maintain by oiling the board with edible oil, such as olive or sunflower.
Natural wood is alive; its appearance can change according to the level of humidity.
Diameter of hole for mounting: 2 cm.
Dimensions: Length 32cm x Width 19.5cm x Thickness 2.2 cm

Planche à découper recto-verso - ref : 95435

Sac à pain

Ample sac de conservation du pain, grâce à son système de boutonnage réglable, le Sac à pain se transforme à table en corbeille de service, en rabattant ses bords en revers.
Le Sac à pain est pliable à plat pour un rangement aisé.
Fabriqué en polyester triple épaisseur.
Laver à la main ou en machine à 30°C maximum.
Dimensions : Longueur 36 cm x Largeur 19 cm x Hauteur 28 cm

Bread bag
A generously sized bag for storing bread, thanks to its system of adjustable buttoning, the Bread Bag transitions to the table as a serving basket by folding back its edges.
The Bread Bag folds up flat for convenient storage.
Manufactured from 3-ply polyester fabric.
Hand or machine washing at 30°C max.
Dimensions: Length 36cm x Width 19cm x Height 28cm

Sac à Pain - ref : 95438

Corbeille à pain

La Corbeille à pain est conçue pour faciliter la découpe de tous les pains, magnifier leur service, et assurer leur conservation. La Corbeille est constituée d'un berceau en plaquage de hêtre cintré, d'un plateau de découpe en hêtre massif à double face, d'un pochon de conservation en tissu.
Fabriqué à la main en France.

Bread Basket. *The Bread Basket was designed to facilitate and enhance the cutting and the presentation of breads, while helping to preserve them. The Bread Basket is composed of a cradle made of bent beech, a removable and reversible solid beech wooden tray for the slicing, a preservation pouch.*
Hand-made in France.

Corbeille à pain - ref: 95331

Cage à fromages

La Cage à fromages est conçue pour faciliter et magnifier le service du fromage, des fruits ou des pâtisseries, et assurer leur conservation. Sa structure en deux niveaux optimise son stockage. La Cage à fromages est constituée :

• d'une structure robuste en acier peint,

• de deux plateaux de bois massif amovibles et réversibles : chacun est doté d'une face plate et d'une face creusée concave (pour les fromages coulants, par exemple),

• d'une cloche de conservation anti-insectes et anti-poussière en textile non-tissé,

• d'un cordon pour transporter et suspendre la cage.

Structure en acier avec peinture Epoxy alimentaire. Plateaux de hêtre massif huilés. Cloche de conservation en Polypropylène.

H : 32 cm. D : 15 cm.

Cheese Cage

The Cheese Cage was designed to facilitate and enhance the presentation of cheese, fruit or pastries, while helping to conserve them. The two-level design optimizes storage. The Cheese Cage is composed of:

• A durable painted steel structure,

• Two removable and reversible wooden trays: each one has a flat side and a concave side (e.g., for creamy cheeses),

• A preservation cover - against insects and dust - made from non-woven fabric,

• A cord to carry and hang the Cage.

Structure made of food-grade epoxy painted steel. Oiled solid beech wooden trays. Preservation cover made of Polypropylene.

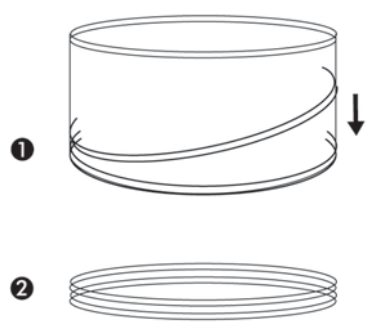
H: 32 cm. D: 15 cm.

Cage à fromages - ref : 95314

Cloche à fromage

La Cloche protège vos fromages et vos aliments efficacement.Pour la ranger, il suffit de la replier à plat et de la boutonner.
Système hygiénique et protecteur.

The Cheese-cover *protects your cheeses and your food very efficiently. For easy storage, you only have to fold it flat and to button it up. Hygienic and protective.*



Cloche à fromage - ref : 95107

Lame de Finesse *Fine Cutter*

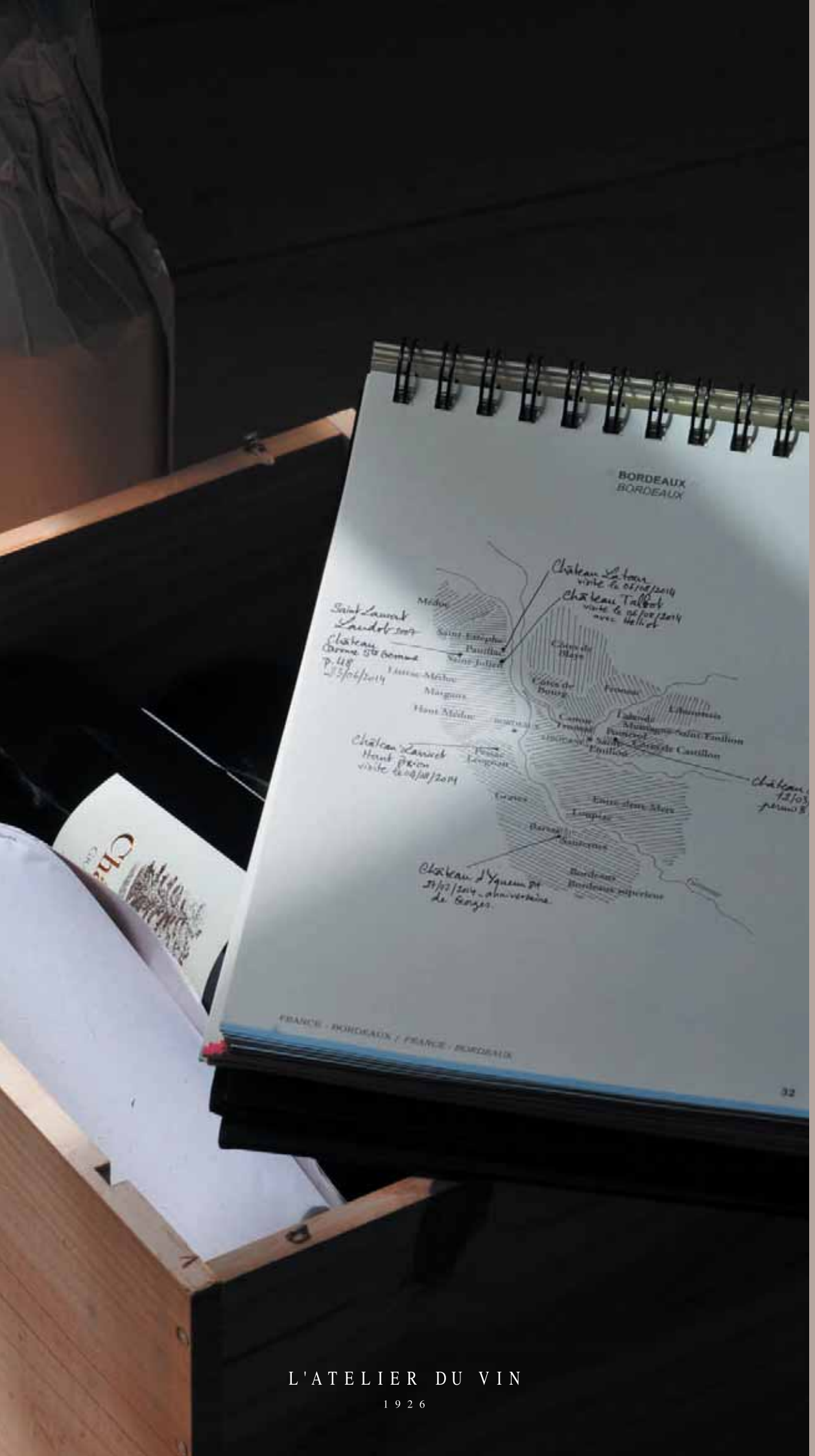
Lame de Force *Extra-Strong Cutter*

Duo de Coutellerie

Lame de Finesse + Lame de Force + Guide Vin et Fromage.
Faits d'inox et de bois massif.
• Lame de Force : courte et large, la Lame de Force fend aisément les pâtes dures et autres gouda, pecorino sardo...
• Lame de Finesse : longue, forte, la Lame de Finesse "travaille" et pique les pâtes molles à croûte fleurie, lavée ou naturelle, ainsi que les fromages à pâte pressée.
• Guide Vin et Fromage : malin et étonnant, il démonte les idées reçues et vous donne ses meilleurs accords.

Cutlery duo
Fine Cutter + Extra-Strong Cutter + Wine and Cheese Guide Book.
Made from stainless steel and solid wood.
• Extra-Strong Cutter: short and wide, the Extra-Strong Cutter slices easily through hard and other firm or semi-soft cheeses, including Gouda, Pecorino Sardo, Cheddar, etc.
• Fine Cutter: long, strong, the Fine Cutter "works" with ease and stabs soft cheeses with washed or natural mouldy rinds and pressed cheeses too.
• Wine and Cheese Guide book: discover some of the nicest and most surprising matches.

Duo de Coutellerie - ref : 95067



L'ATELIER DU VIN
1926

La découverte

Learning. What are the stages of the vine's growing season? How is Champagne made? What is "organic" wine? How can one taste wine like a professional? Where is the wine called Pouilly-Fumé made? How can one improve one's sense of smell?
Our approach can be summarised thus: « The more one learns about wine and its context, the greater the pleasure derived from tasting and sharing it."
Our Wine Quiz series is designed to help you learn as you play and our Methods are made to be read with a glass of wine within easy reach.

Quel est le cycle des saisons de la vigne ? Comment fait-on le champagne ? Qu'est-ce que le vin bio ? Comment déguster un vin comme un professionnel ? Où se situe l'appellation Pouilly-Fumé ? Comment entraîner sa mémoire olfactive ?
« Plus on en sait sur le vin et ses univers, plus le plaisir de dégustation est amplifié, et plus le partage est riche » : telle est le credo de notre ligne éditoriale.
Les Quiz sont conçus pour apprendre en jouant et les Méthodes sont à lire verre en main.

Quiz du Vin 1

240 Questions-Réponses • *240 Questions-Answers.*

Les Quiz du Vin ont été conçus par L'Atelier du Vin et élaborés avec David Cobbold et Sébastien Durand-Viel, dégustateurs, auteurs et enseignants du vin. Ils sont destinés à vous rendre pratiquement imbattable dans tous les domaines du vin. Ils vous serviront aussi et surtout à accroître le plaisir que vous prendrez à déguster et à partager de bonnes bouteilles.

Fiches de scores incluses.

The Wine Quiz have been designed by L'Atelier du Vin and produced with the help of David Cobbold and Sébastien Durand-Viel, professional wine tasters, authors and teachers on the subject of wine. They aim to make you virtually unbeatable in all realms of wine knowledge. The better you know these wines and their world, the more you can appreciate it and share your knowledge on the subject.

Scoring sheets included.

Quiz du Vin (Version française) - ref : 81031 - ISBN : 978-2-9528103-1-9
Wine Quiz (English version) - ref : 81033 - ISBN : 978-2-9528103-3-3
Wein Quiz (German version) - ref : 56704 - ISBN : 978-2-917567-04-3
Wijn Quiz (Dutch version) - ref : 56706 - ISBN : 978-2-917567-06-7
Quiz du Vin (Japanese version) - ref : 56705 - ISBN : 978-2-917567-05-0
Quiz du Vin (Chinese version) - ref : 56725 - ISBN : 978-2-917567-25-8
Quiz du Vin (Russian version)- ref : 56724 - ISBN : 978-2-917567-24-1

Quiz du Vin Bio 2

100 Questions-Réponses • *100 Questions-Answers.*

Quiz du Vin Bio (Version française) - ref : 56710 - ISBN : 978-2-917567-10-4

Quiz du Vin Bordeaux 3

100 Questions-Réponses • *100 Questions-Answers.*

Quiz du Vin Bordeaux (Version française) - ref : 81030 - ISBN : 978-2-9528103-0-2

Quiz du Vin Bourgogne 4

100 Questions-Réponses • *100 Questions-Answers.*

Quiz du Vin Bourgogne (Version française) - ref : 56702 - ISBN : 978-2-917567-02-9

Quiz du Champagne 5

100 Questions-Réponses • *100 Questions-Answers.*

Quiz du Champagne (Version française) - ref : 81034 - ISBN : 978-2-9528103-4-0
Champagne Quiz (English version) - ref: 81036 - ISBN: 978-2-9528103-6-4

Grand Quiz du Vin 6

360 Questions-Réponses • *360 Questions-Answers.*

Dimensions : 30 cm x 20 cm.

Sizes: 30 cm x 20 cm.

Grand Quiz du Vin (Version française) - ref : 81039 - ISBN : 978-2-9528103-9-5

1

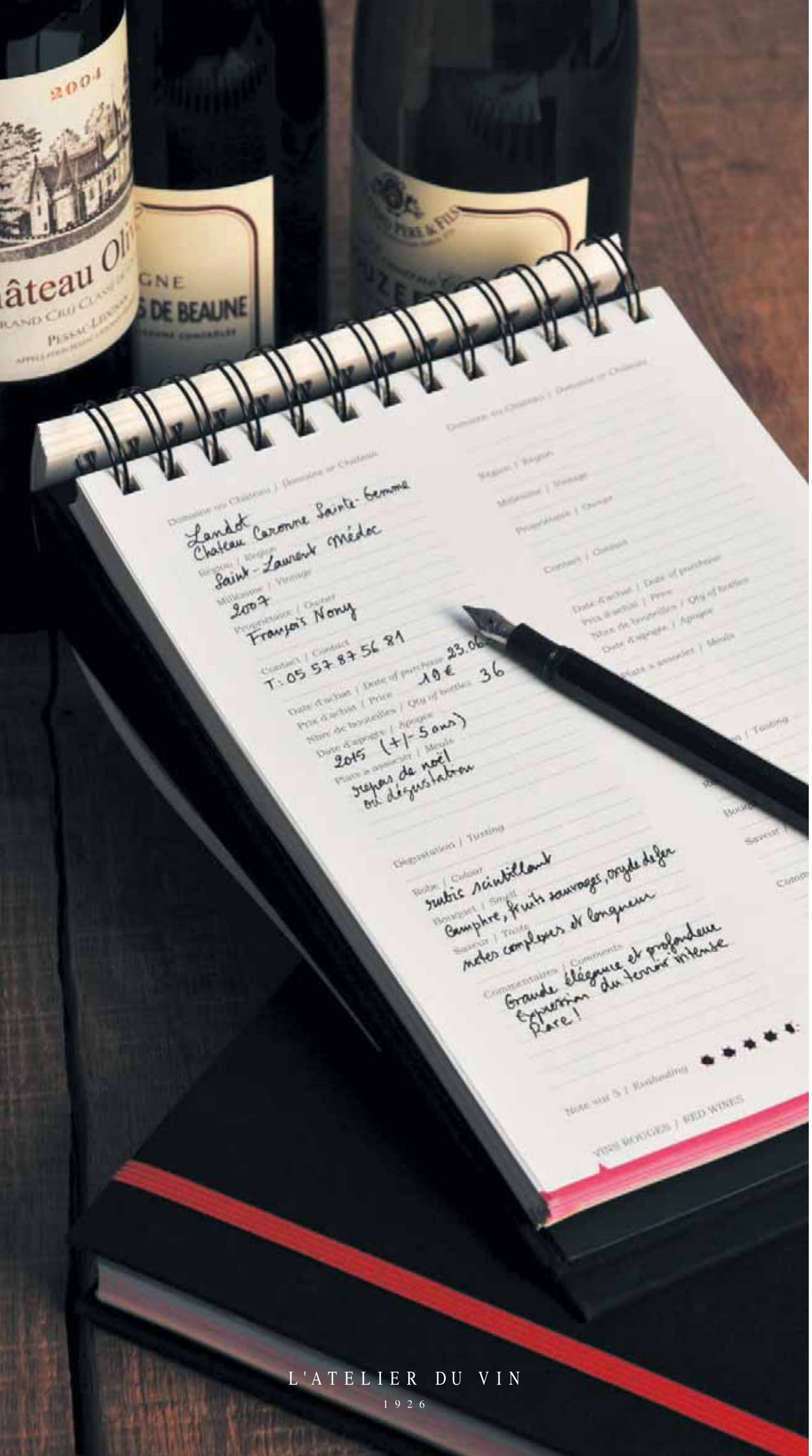
2

3

4

5

6



Livre de Cave

Conçu sur le modèle d'un carnet de croquis pour être facilement consulté et enrichi, le Livre de Cave s'utilise partout, en cave, en cuisine, lors de dégustations et de visites de domaines viticoles. Ses spirales facilitent sa transformation en écritoire et permettent d'ôter des pages si nécessaire. Son format et son fermoir élastique permettent de l'emporter facilement.

- 140 Fiches à remplir (80 rouges, 40 blancs et rosés et 20 pétillants)
- Barème d'appréciation des vins - notes à donner sur 5
- Stickers de noms de régions pour faciliter le repérage visuel des fiches
- Cartes viticoles de 22 pays
- Méthode de dégustation
- Lexique des mots du vin
- Calendrier de la vigne
- Index à compléter
- Poche en soufflet intégrée pour ranger les étiquettes de bouteilles
- 123 pages
- Couverture rigide entoilée

Version bilingue franco-anglaise.
Dimensions : Longueur 28,3 cm x Largeur 18,2 cm x Epaisseur 3,6 cm

Cellar Book

Conceived from a sketchbook model to be easily consulted and enriched with new notes, the Cellar Book can be used everywhere: in the cellar, in the kitchen, during tastings or vineyard visits. Its spirals facilitate its transformation into a writing case and allow pages to be removed if necessary. Its format and its elastic clasp make it possible to carry easily.

- 140 forms to be filled in (80 reds, 40 whites and rosés and 20 sparkling)
- Chart to rate your appreciation for the wines, from 0 to 5
- Stickers with names of areas to facilitate tracking of the forms
- 22 maps of wine region
- Tasting method
- Words of wine
- Vineyard calendar
- Index
- Expandable pocket to hold bottle labels
- 123 pages
- Rigid cloth-lined cover

French-English version.
Dimensions: Length 28.3cm x Width 18.2cm x Thickness 3.6cm

Livre de Cave - ref : 56732
ISBN : 978-2-917567-32-6

Le service du vin
Serving wine
Pourquoi trinque-t-on avant de boire du champagne ou du vin ?
Why does one systematically clink glasses together when sharing a drink or food?
Pourquoi boit-on du champagne quand on fait la fête ?

Pourquoi le vin est-il rouge ?

Pourquoi le vin rouge est-il rouge ? Pourquoi y a-t-il des bulles dans le champagne ? Pourquoi certains vins valent-ils très cher ? Pourquoi est-ce difficile de choisir un vin en magasin ? Pourquoi le vin sent-il rarement le raisin ? Pourquoi certains vins rendent-ils la langue râpeuse ?
Chacun(e) s'est posé l'une de ces questions au moins une fois dans sa vie, car le vin est un pivot culturel et gastronomique incontournable. Pourquoi le vin est-il rouge ? est à prendre comme une petite encyclopédie du vin, où l'on peut picorer au gré de ses besoins et de ses envies.
Plus vous en saurez sur le vin, plus votre plaisir de déguster sera riche et complet, et plus vous pourrez partager et enrichir votre savoir avec votre entourage.

Why is wine red? Why does sparkling wine contain bubbles? Why are some wines very expensive? Why can it be hard to choose a wine? Why does wine rarely smell of grapes? Why do some wines feel "rough" on the palate? We have all asked one or more of these questions at some time, as wine is a fantastic crossroads for the senses, for history, for geography, for science and for gastronomic culture. Pourquoi le vin est-il rouge ? is to be used as a sort of small encyclopedia on wine, in which one can select a subject according to one's needs or inclinations. The more you know about wine, the greater will be your pleasure when tasting it, not to mention the enjoyment to be had from sharing your knowledge with friends and family. Full text in English included.

Version bilingue français-anglais/*French-English version* - ref : 56723 - ISBN : 978-2-917567-23-4

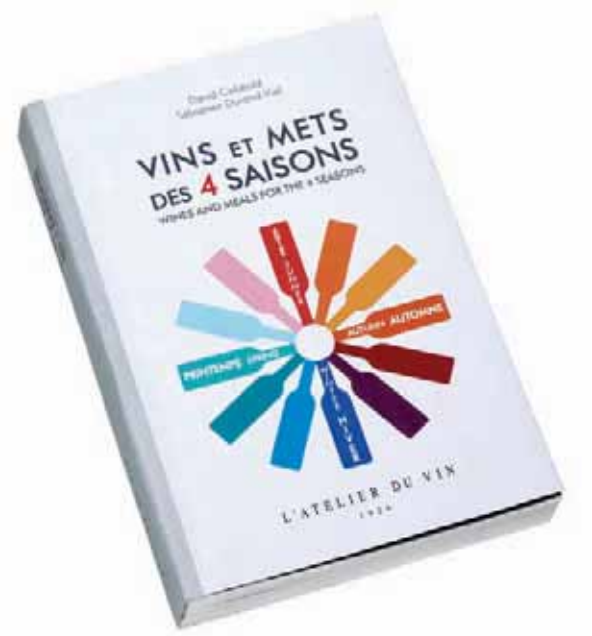
8 leçons particulières de dégustation de vin
8 private wine-tasting lessons
David Cobbold
Sébastien Durand-Viel
35 exercices pratiques avec des vins
35 practical exercises with wines
L'ATELIER DU VIN

8 Leçons particulières de dégustation de vin

Apprenez à déguster comme un professionnel.
Sélection de vins types + 35 exercices pratiques avec des vins + un lexique. 70 pages.
Comment identifier les arômes d'un vin ? Que sont les tanins et quelle sensation gustative donnent-ils ? Comment peut-on évaluer l'âge d'un vin ? Comment définir les caractéristiques des vins que j'aime ?
Les *8 Leçons particulières de dégustation*, conçues par L'Atelier du Vin et élaborées en collaboration avec David Cobbold et Sébastien Durand-Viel, sont destinées à vous familiariser avec les techniques de la dégustation telle qu'elle est pratiquée au quotidien par les professionnels du vin. Une fois ces données assimilées, votre plaisir de découvrir de nouveaux vins sera amplifié, et vous aimerez partager votre savoir avec votre entourage.

8 private wine-tasting lessons
Learn how to taste wine like a wine professional!
Selection of wines + 35 practical exercises with wines + a lexicon. 70 pages.
How can one identify the aromas of a wine? What are tannins and what do they taste like? How can one get an idea of the age of a wine? How can I define what it is that I like in a wine? These 8 private wine-tasting lessons were put together by L'Atelier du Vin, with the help of David Cobbold and Sébastien Durand-Viel. They are aimed at helping you to get to know and use some of the techniques used by wine professionals in their dayto- day work. Once these assimilated, your pleasure will be increased and you will be able to relate new wines to your experience more easily. You will also find it easier to share your knowledge and enthusiasm with friends and family.

Version bilingue français-anglais/*French-English version* - ref : 56711 - ISBN : 978-2-917567-11-1



Vins et Mets des 4 saisons

La saison, la température et l'atmosphère déterminent très souvent nos envies, qu'il s'agisse de nos soifs ou de nos faims. Quel vin blanc choisir pour adoucir un steak de thon en plein été ? Quel vin sucré pour révéler les fraises fraîches ? Quel vin rouge pour magnifier un pot au feu hivernal sans l'alourdir ? Quel vin blanc pour un fromage fort ?
Vins et Mets des 4 Saisons répond à ces questions en 53 accords incontournables, organisés de l'entrée au dessert selon les quatre saisons du calendrier.
Version bilingue français-anglais. H : 18 cm. L : 12 cm.

Wines and Meals for the 4 Seasons
The season, the temperature and the mood often play an important role in our desires in terms of drinking and eating. Which white wine should one choose to go with a grilled tuna steak in the summer? Which sweet wine to enhance fresh strawberries? Which red wine to magnify a pot au feu without making it heavy? Or which white wine for a strong-flavoured cheese?
Wines and Meals for the 4 Seasons *answers these questions in 53 essential matching tips, organised from first courses to desserts and using the four cardinal points of the seasonal calendar.*
Full text in English included. H: 18 cm. L: 12 cm.

ref : 56728 - ISBN : 978-2-917567-28-9

50 appellations • *50 appellations*

32 cartes viticoles • *32 wine regions maps*

Oenotravel

Découvrez et reconnaissez les arômes de 50 vins de France et d'Europe. Parler des arômes est déjà un plaisir ; les sentir, par bribes et par petites touches, réveille en nous des souvenirs parfois fugaces, parfois puissants.
A chaque cépage son empreinte aromatique, à chaque vin son bouquet singulier et à chaque individu sa sensibilité et sa propre culture olfactive : la richesse aromatique des vins résulte de ces croisements presque infinis, de la Côte de Beaune en France au Chianti italien, du Rheingau d'Allemagne au Madère portugais.
Ce coffret contient : 24 flacons d'arômes et 1 Guide des Arômes (320 pages : 50 appellations + 32 cartes viticoles).

Discover and recognise the aromas of 50 European wines. Evoking aromas is one of the pleasures of wine; one sniffs them gradually, letting their smells awaken echoes and souvenirs, sometimes fleetingly, sometimes with insistence.
Every grape variety has its aromatic "footprint", with its particular range of smells. And each individual has their own degree of sensitivity and experience. The aromatic depth of a wine stems from the multiple combinations between these two poles: transmitter and receiver.
This box contains: 24 aromas flasks and 1 Aromas Guide (320 pages: 50 appellations + 32 wine regions maps).

Version bilingue français-anglais/*French-English version*
Oenotravel - ref : 95262

Vins & Fromages de poche

40 Appellations, 18 Fromages : Cantal, Tomme, Reblochon, Epoisses, Livarot, Pont-L'Evêque, Chèvre frais, Camembert, Brie, Chaource, Beaufort, Comté, St-Félicien, St-Marcellin, Roquefort, Fourme, Bleu, Chèvre sec.

Wine & Cheese pocket guide. *40 Appellations, 18 Cheese.*

Version bilingue FR-AN/*FR-EN version* - ref : 56714
ISBN : 978-2-917567-14-2

Millésimes de poche

Vintage pocket guide (Millésimes de France de 1972 à 2009) : Bordeaux Rouge, Bordeaux Blanc sec, Bordeaux Blanc liquoreux, Bourgogne Rouge, Bourgogne Blanc, Vallée du Rhône, Loire, Alsace.

Vintage pocket guide. *French vintage years from 1972 to 2009.*

Version bilingue FR-AN/*FR-EN version* - ref : 56709
ISBN : 978-2-917567-09-8

Vignobles de poche

13 Régions de France : Champagne, Alsace, Vallée de la Loire, Bourgogne, Jura, Bugey, Savoie, Beaujolais, Bordelais, Vallée du Rhône, Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon, Provence.

Vineyards pocket guide. *13 French regions.*

Version bilingue FR-AN/*FR-EN version* - ref : 56712
ISBN : 978-2-917567-12-8

Carte des vignobles

Carte géographique des vignobles de France pour vous repérer dans votre tour des vignobles. 57 x 57 cm.

French vineyards map. *This vineyards map will guide you during your vineyards tour. 57 x 57 cm.*

Carte pliée/*Folded map* - ref : 56718
ISBN : 978-2-917567-18-0

Disque des Arômes

Découvrez les arômes des vins de 32 appellations françaises. Le Disque des Arômes est le fruit de joyeuses dégustations chez les vignerons de France. Outil simplissime, il s'emporte et s'utilise partout où il fait bon partager les plaisirs du vin.

Wine Aromas Disc. *Discover the aromas of the wines of 32 French appellations. The Wine Aromas Disc is the result of happy wine tastings with French vignerons. Take the Wine Aromas Disc with you in every place where life is sweet.*

Disque des Arômes (Version française) - ref : 56716 ISBN : 978-2-917567-16-6
Wine Aromas Disc (English version) - ref: 56717

ISBN: 978-2-917567-17-3

Robes du Vin

A la fois nuancier des couleurs du vin – rouges, rosés, blancs - et méthode d'examen visuel, Robes du Vin s'utilise lors des dégustations ou des repas. Son format poche permet de l'emporter facilement.
Recto : 16 couleurs. Verso : initiation à l'interprétation des robes du vin.
Version franco-anglaise. Dimensions : L 10 cm x l 4,2 cm

Colours of Wine
Serving as a color chart for visual examination of wines - reds, rosés, whites – and visual examination method, Robes du Vin (Colours of Wine) is ideally suited for tastings or meals. Its pocket format makes it easy to carry.
Recto: 16 colours. Verso: introduction to wine colours interpretation.
Franco-English version. Size: L 10cm x W 4.2cm

Robes du Vin - ref : 56731

L'Entretien et le Rangement

Cleaning and Storing.

Looking after glassware and tools properly is often taken too lightly. Yet this stage is essential in order to get the most from your tasting in the short term and will make glassware last longer. Folding drainage racks, adapted Brushes, soft drying cloths facilitate all this.

Our products for storage of daily bottles - Racks and Bags - have been designed to adapt to all sorts of storage spaces, in the kitchen or in the utility-room.

La phase d'entretien de la verrerie, souvent traitée de façon expéditive, est pourtant essentielle pour bien préparer les dégustations du lendemain et garantit la tenue de la verrerie dans le temps. Egouttoirs pliants, goupillons aux formes calibrées, tissus doux et respectueux du verre facilitent ces tâches.

Nos outils de rangements des bouteilles du quotidien – Racks et Sacs - sont conçus pour s'adapter à tous les espaces, en cuisine et à l'office.

Egouttoir à carafe

Egouttez vos carafes en toute simplicité. Boule en élastomère anti-dérapante. Métal argenté.

Decanter holder. Simple and efficient. Soft non slipping ball. Silvered finish.

ref : 81159

Egouttoir à carafe ON/OFF

Le premier égouttoir à carafe démontable. Grâce à ses embouts souples, il se monte (position ON) et se démonte (position OFF) en un tour de main, pour pouvoir être rangé à plat ou accroché au mur après usage. Un gain de place évident ! Modèle déposé.

The first demountable decanter dryer rack. Thanks to its flexible tips, it can be assembled (ON position) and disassembled (OFF position) in no time, and then be put away flat or against the wall. A real gain of space! Design patent.

ref : 95176

Egouttoir à verres de dégustation

Faire sécher les verres de dégustation n'est plus un casse-tête !

Egouttoir pour 8 verres de dégustation.

Pliable à plat. Métal nickelé. Embouts de "caoutchouc".

Let your tasting glasses dry without worry! Drying rack for 8 tasting glasses. Legs fold flat for easy storage. Chromed metal. Rubber tips.

ref : 95115

Grand Goupillon
Big Decanter Brush

Long Goupillon
Slim Decanter Brush

Grand Goupillon

Le Grand Goupillon est conçu pour optimiser le nettoyage du goulot, des parois et du fond des carafes et des verres de dégustation. La forme de sa brosse, reflet de celle d'une carafe, assure un nettoyage parfaitement ajusté.

L : 42 cm. D : 13,5 cm.

Big Decanter Brush. *The Big Decanter Brush has been designed to optimize the cleaning of the neck, the walls and the bottom of the decanters and tasting glasses. The shape of its brush, a reflection of the shape of a decanter, assures a close-fitting cleaning. L: 42 cm. D: 13.5 cm.*

Long Goupillon

Le Long Goupillon est conçu pour optimiser le nettoyage du goulot, des parois et du fond des carafes, des bouteilles et des vases. La forme de sa brosse, reflet de celle d'une bouteille de vin de Bordeaux, assure un nettoyage parfaitement ajusté. L : 42 cm. D : 6 cm.

Slim Decanter Brush. *The Slim Decanter Brush has been designed to optimize the cleaning of the neck, the walls and the bottom of decanters, bottles and vases. The shape of its brush, a reflection of the shape of a Bordeaux wine bottle, assures a close-fitting cleaning. L: 42 cm D: 6 cm.*

Brosses en nylon de haute qualité permettant un brossage doux ou énergique, selon l'emplacement et la dureté des taches. Tige spiralée en acier inoxydable pouvant être pliée et dépliée à volonté, en fonction du galbe spécifique de chaque carafe. Modèles déposés.

The high quality nylon brushes allow an adjusted cleaning, soft or vigorous, depending on the place and the toughness of the stains. The stainless steel spiral rod can be bent to fit, even better, the specific shape of each decanter. Design patents.

Grand Goupillon - ref : 95285
Long Goupillon - ref : 95310

Billes de lavage en sachet

Pour nettoyer les carafes, les vases, les pots en verre de manière écologique et neutre, les Billes de lavage en céramique sont contenues dans un sachet en résille, qui permet de les introduire facilement dans le récipient à nettoyer, puis de les recueillir et les faire sécher facilement et rapidement sans en perdre.

To clean carafes, vases or glass jars in an ecological and natural way, the ceramic washing balls are enclosed in a fishnet sachet, which makes it possible to easily insert them into the container to be cleaned, and to collect and dry them quickly without losing any.

Billes de lavage en sachet - ref : 95437

Cristal Cleaner

Tissé de microfibre épaisse de très haute qualité, le Cristal Cleaner nettoie et apporte un éclat incomparable à votre verrerie et à vos pièces de cristal. Ecologique, il permet aussi d'éviter les détergents, dont les résidus détruisent souvent les arômes du vin les plus subtils.

Woven from thick microfibre, Cristal Cleaner brings an incomparable sparkle to your wine glassware and to your crystal. Environmentally friendly, it also does away with the need to use detergents, whose residues can destroy the subtlest aromas of wine.

Cristal Cleaner - ref : 95080

Mat de Séchage Antibactérien
avec fil d'argent

Epaisse serviette-éponge en microfibre, cousu de fils d'argent, le Mat de séchage rend éclatants les verres et les carafes que vous venez de nettoyer à l'eau chaude. L'argent est un antibactérien naturel, il n'est donc plus absolument nécessaire d'utiliser de liquide vaisselle. Le contact direct avec les fils d'argent permet d'assainir votre verrerie.

Antibacterial drying mat with silver yarn. Thick microfibre towel-sponge, sewn with antibacterial silver yarn, the Drying Mat drains off the water from the glasses and the decanters that you just hand-washed under warm water. Silver is a natural antibacterial material, it is thus no longer absolutely necessary to use detergent. The direct contact with the silver yarns purifies your glassware.

Mat de Séchage Antibactérien - ref : 95242

City Rack bois

City Rack bois

Capacité : 9 bouteilles, sauf magnums. Se pose horizontal ou vertical. Vendu à plat. Montage simple. Clé Allen incluse. Fabriqué en bois MDF peint.

City Rack wood. *Capacity: 9 bottles, except magnums. Can be placed in horizontal or in vertical position. Flat packed. Easy to assemble. Allen key included. Made of painted MDF wood.*

City Rack métal

Version d'appoint de la Cave (voir p.IV). Haute résistance, grande robustesse. Capacité : 8 bouteilles, magnums compris. 43,5 cm x 29 cm x 13,2 cm. 4 clips de stabilité inclus. Vendu monté. Fabriqué en acier traité anti-corrosion.

City Rack metal. *Kitchen version of the Cellar (see p.IV). High resistance and great robustness. Capacity: 8 bottles, including magnums. 43.5 cm x 29 cm x 13.2 cm. 4 stability clips included. Mounted. Made of anti-corrosion stainless steel.*

City Rack métal

Discrets et malins, les City Racks s'insèrent dans toutes les cuisines. Ils accueillent les bouteilles du quotidien : vins, champagnes, eaux et sodas.

Discreet and smart, the City Racks can be placed in any kitchen. They welcome daily bottles of wine, champagne, water and soda.

City Rack bois - ref : 95220
City Rack métal - ref : 95316

Soft Baladeur

Emportez avec vous vos bouteilles préférées ! Sac en toile noire (coton et polyester) pour les bouteilles, le tire-bouchon, le journal, les fleurs, etc.

Take you favorite bottles with you! Bag in black canvas (cotton and polyester) for the bottles, the corkscrew, the newspaper, some flowers, etc.

Soft Baladeur Noir - 6 bouteilles/*6 bottles* - ref : 95021
Soft Baladeur Noir - 4 bouteilles/*4 bottles* - ref : 95374

La Cave

The Cellar . A cellar is a magical place that somehow makes for a "real" house, perhaps especially for those of us who live in flats which are rarely equipped with proper cellars.
The storage and organisation of bottles of wine requires some thought. Where and how should they be stored? Will they be safe? How should they be organised so that one can find the required bottle when needed?
Our Data control tools and our modular Storing units transform the cellar into a smart wine library.

La Cave est ce lieu magique et rêvé, symbole ultime des « vraies » maisons ; même et surtout pour les citadins dont les appartements n'en sont pas toujours pourvus.
Le stockage des bouteilles est un acte d'imagination : où déposer et laisser dormir ses bouteilles, tout en gardant un œil sur elles ? Comment les ranger pour mieux repérer les favorites du jour ?
Nos outils de signalétique et de contrôle, ainsi que nos Unités de stockage modulables transforment la cave en une bibliothèque de vin intelligente.

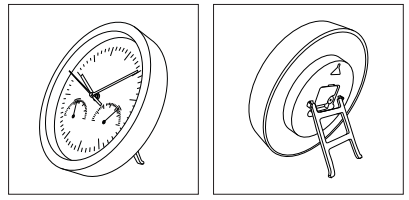
Cellar Station

La Cellar Station indique la température et le taux d'hygrométrie de la cave, et les phases de la lune.
• Station digitale. 3 écrans LCD rétro-éclairés. Activation par infra-rouge.
• Hêtre massif rétifié naturel : résistance à l'humidité et stabilité pérenne, sans traitement chimique, ni traitement de surface ni vernis. La technique de rétification est une alternative écologique à l'utilisation de bois tropicaux et permet d'utiliser des bois locaux.
• Marquage en évidence des température et hygrométrie idéales pour une conservation optimale du vin.
Température exprimée en degrés Celsius. 3 piles AAA incluses.

The Cellar Station measures wine cellar temperature and humidity levels, while providing information on the moon phases.
• Digital Station. 3 backlight LCD screens. Activated by infrared.
• Retified solid natural beech wood: this heat-treated, sustainably-sourced, chemical-free natural wood is resistant to humidity, without coating or varnish. The technique of "retification" on locally-sourced wood is an ecological alternative to the use of tropical woods.
• Ideal temperature and humidity levels indicated.
Temperature is given in Celsius degrees. 3 batteries included.

Cellar Station - ref : 95297

Echelle 1/2 *Scale 1/2*



Horloge hygro-thermo

L'Horloge hygro-thermo renseigne sur la température et l'hygrométrie idéales de la cave, pour assurer un stockage et un vieillissement optimaux des bouteilles.
L'Horloge est adaptée aux conditions climatiques de la cave, mais peut aussi s'utiliser dans toutes les pièces de la maison : cuisine, salon, chambre…
Utilisation en intérieur exclusivement.
Peut se suspendre au mur ou se poser grâce à son chevalet.
Fabriquée en aluminium, en matériau de synthèse et en verre.
Dimensions : Diam 24,8 cm x l 4,2 cm. Pile AA incluse.

Hygro-thermo clock
The Hygro-thermo clock informs you about the ideal temperature and humidity of your cellar, to ensure optimal storage and ageing of your bottles.
The Hygro-thermo Clock is designed to assess the climatic conditions of a wine cellar, but can also be used in other rooms of the house: kitchen, living room, bedroom…
For indoor use only. Can be hung on the wall or placed on its easel. Made from aluminum, synthetic material and glass.
Size: Diam 24.8cm x W 4.2cm. AA battery included.

Horloge hygro-thermo - ref : 95406

Etiquettes Témoins

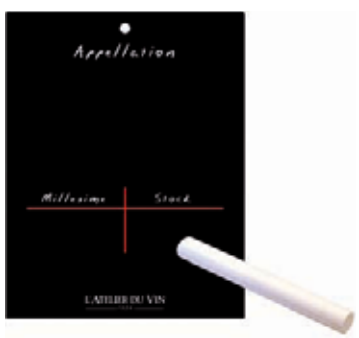
Les Etiquettes témoins, imprimées sur un matériau imputrescible, se pendent aux goulots des bouteilles couchées. Elles permettent un repérage visuel instantané (30 Etiquettes vins rouges & 10 Etiquettes vins blancs).
For a well organised storage of your bottles in your cellar: 40 cellar identification labels in imputrescible paper, to put on the bottles necks (30 red Wine labels & 10 white Wine labels).

Etiquettes Témoins - ref : 81099

80 Disques de Cave

Le disque de cave apporte 3 informations décisives à la bonne conduite de votre cave : l'appellation, le millésime, la période de vieillissement souhaitable.
80 Cellar Discs. *The cellar disc on each bottle gives you 3 pieces of important information for keeping your cellar well-organised : the appellation, the vintage, the appropriate ageing period.*

80 Disques de Cave - ref : 95043



10 Ardoises de Cave

Pour les visualisations et la tenue des stocks de bouteilles. Avec crochets et craie.
Dimensions : 10 x 13 cm.
10 Cellar control cards with hooks and chalk.
Sizes: 10 x 13 cm.

10 Ardoises de Cave - ref : 81100

Station Digitale Hygro-Thermo

La température de la cave doit être constante : entre 9 et 12 °C l'hiver, jusqu'à 15 °C maximum l'été. Le degré hygrométrique doit se maintenir autour de 70% pour conserver la souplesse du bouchon.
Dimensions : 6.5 x 10.4 cm. Degrés Celsius et degrés Fahrenheit. Peut se fixer au mur ou se poser en "chevalet". Pile incluse.
Digital Hygro-Thermo Station. *Temperature should be fairly constant: between 9°C and 12°C in winter, and not over 15°C in the summer. Hygrometry should be at around 70%. This will help keep corks supple.*
Sizes: 6.5 x 10.4 cm. Temperature is given in Celsius and Fahrenheit degrees. Can stand on a flat surface or can be fixed on the wall. Battery included.

Station Digitale Hygro-Thermo - ref : 95225

Organiser de Cave

1 Station Digitale Hygro-Thermo (pile incluse) + 20 Disques de Cave + 5 Ardoises de Cave (5 crochets + 1 craie inclus).
Cellar Organiser. *1 Digital Hygro-Thermo Station (battery included) + 20 Cellar Discs + 5 Cellar Cards (5 hooks + 1 chalk included).*

Organiser de Cave - ref : 95234

Bouteille torche

Lampe de cave et de maison, la Bouteille torche est une véritable bouteille de vin de Champagne lumineuse.
La Bouteille torche s'utilise :
• posée debout sur une surface plane,
• et en lampe torche.
Eclairage par LED.
Transformateur 230 V/6 V.
H : 29 cm. D : 8,8 cm. Fil : 2,50 m.

Bottle torch lamp
A lamp for the wine cellar as well as for home interiors, the Bottle torch lamp is a light made from a genuine bottle of the region of Champagne.
The Bottle torch lamp can be used:
• placed on a table,
• and as a torch.
LED lighting system.
Adapter Plug 230V/6V.
H: 29 cm. D: 8.8 cm. Wire: 2.50 m.

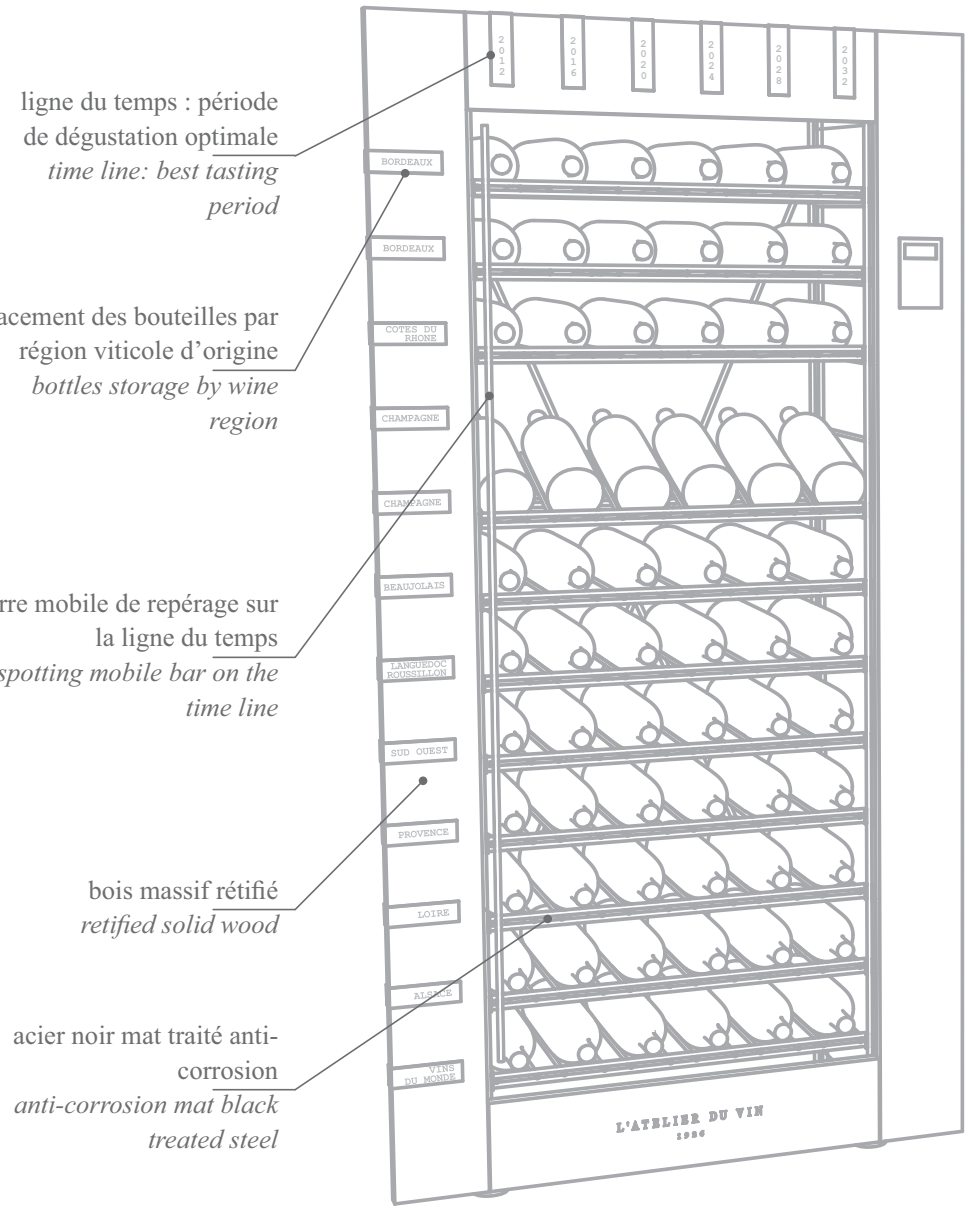
Bouteille Torche verte - ref : 95321
Bouteille Torche transparente - ref : 52066

Lampe Douelle de tonneau

La lampe Douelle de tonneau est conçue et fabriquée en France à partir d'une véritable douelle de chêne, provenant d'un tonneau ayant élevé un ou plusieurs vins.
Eclairage par ruban de LED. Transformateur 100-240 V (Entrée 100-240V - Sortie 12 V).
H : 35,5 cm. L : de 88 à 95 cm.
Chaque pièce est unique.

Barrel Stave Lamp
The Barrel Stave lamp is designed and manufactured in France from true oak staves, each from a barrel that has aged one or more wines.
LED ribbon lighting system. Adapter Plug 100-240V (Input 100-240V – Output 12V).
H: 35.5cm. W: from 88 to 95cm.
Each piece is unique.

Lampe Douelle de tonneau - ref : 95348



Les Caves

Les Caves sont les premières bibliothèques de vin intelligentes. Les Caves organisent et suivent la vie des bouteilles au cours du temps et selon leurs régions viticoles d'origine.
Les Caves offrent une lecture précise et immédiate de la collection complète de votre cave à vins :
1. Repérage des stocks de bouteilles disponibles sur la ligne du temps.
2. Identification et appréciation des regroupements de bouteilles par région.
Les Caves permettent de pouvoir déguster chaque vin à son apogée, et de :
• ne plus risquer l'oubli fatal et si fréquent de belles bouteilles.
• ne plus avoir à rechercher des bouteilles invisibles ou mal rangées.
• éviter les tristes dégustations de vins "passés".
Modèle déposé.

The Cellars

The Cellars are the first smart wine libraries. The Cellars organize and follow the life of each bottle over time and according to their wine regions of origin. The Cellars offer a precise and immediate record of your complete wine cellar collection:
1. Tracking bottles by a time line.
2. Identification and appreciation of the wine collection by region.
The Cellars ensure that one tastes every wine at its best, and to:
• stop the risk the forgetting when to drink great bottles before they "die".
• stop searching for invisible or not properly stocked bottles.
• avoid the "sad" tasting of faded wines!
Design patent.

Conception et construction

- Un système de rangement et de stockage professionnel du vin permettant un logement individuel et sûr de chaque bouteille.
- Un bâti informatif, véritable encadrement signalétique de la vie de la cave, grâce à un jeu de plaques signalétiques modulables en métal.
- Un système modulaire permettant un montage selon toutes les longueurs souhaitées et adaptable selon des configurations personnalisées.
- Intégration possible aussi bien en cave souterraine que dans le salon ou dans la cuisine.

Matériaux respectueux du vin et de l'environnement

- Acier traité anti-corrosion, haute résistance.
- Bois massif rétifié naturel : résistance à l'humidité et stabilité pérenne, sans traitement chimique. La technique de rétification est une alternative écologique à l'utilisation de bois tropicaux et permet d'utiliser des bois locaux.
- Aucun traitement de surface ni vernis.
- Plaques signalétiques amovibles en acier inoxydable.

Montage facile et rapide

- Système de montage simple, sans outil, par emboîtements et clipsages.
- Pieds de réglage pour adaptation aux petites variations de sol.

Design and construction

- *A professional wine rack and storage system which allows an individual and safe place for every bottle.*
- *An informative frame, thanks to a set of descriptive metal patches.*
- *A modular system, constructed with all the lengths that you want, for personalized layouts.*
- *Possible integration in underground cellars, living rooms or kitchens.*

Environment and wine friendly materials

- *Anti-corrosion treated steel with high resistance.*
- *Retified solid natural wood: naturally treated, sustainably sourced, chemical free wood which is resistant to humidity.*

The technique of retification on locally sourced wood is an ecological alternative to the use of tropical woods, and saves valuable air miles.

- *No coating, no varnish.*
- *Removable descriptive metal patches in stainless steel.*

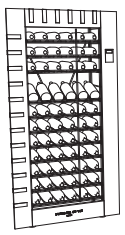
Simple and fast mounting

- *Simple mounting system, without tools, by interlocks and clipping.*
- *Adjustable legs to fit any floor uneveness.*

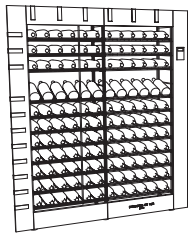
Les Caves

Les unités • *Units*

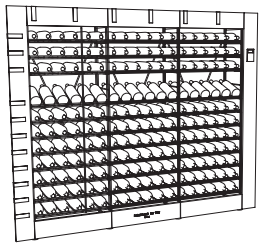
SMART : Rangements individuels + Bâti informatif + Plaques signalétiques + Station Digitale Hygro-Thermo
Individual racks + Informative frame + Descriptive patches + Digital Hygro-Thermo Station
Unité de base H1 (66 bouteilles) • *Basic unit H1 (66 bottles)* - ref : 95269
Unité complémentaire H1 (66 bouteilles) • *Complementary unit H1 (66 bottles)* - ref : 95270
Unité de base H2 (78 bouteilles) • *Basic unit H2 (78 bottles)* - ref : 95394
Unité complémentaire H2 (78 bouteilles) • *Complementary unit H2 (78 bottles)* - ref : 95395



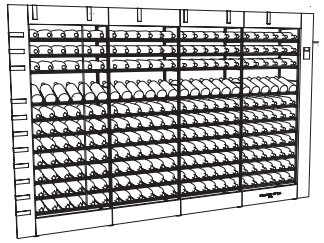
1 unité de base
L : 870 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 345 mm



1 unité de base
+ 1 unité compl.
L : 1470 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 345 mm



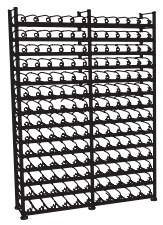
1 unité de base
+ 2 unités compl.
L : 2070 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 345 mm



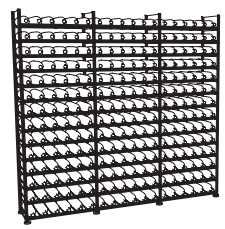
1 unité de base
+ 3 unités compl.
L : 2670 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 345 mm

STANDARD : Rangements individuels seuls • *Individual racks only*
Demi-unité de base H1/2 (48 bouteilles) • *Half basic unit H1/2 (48 bottles)* - ref : 95312
Demi-unité complémentaire H1/2 (48 bouteilles) • *Half complementary unit H1/2 (48 bottles)* - ref : 95313
Unité de base H1 (84 bouteilles) • *Basic unit H1 (84 bottles)* - ref : 95289
Unité complémentaire H1 (84 bouteilles) • *Complementary unit H1 (84 bottles)* - ref : 95290
Unité de base H2 (102 bouteilles) • *Basic unit H2 (102 bottles)* - ref : 95396
Unité complémentaire H2 (102 bouteilles) • *Complementary unit H2 (102 bottles)* - ref : 95397

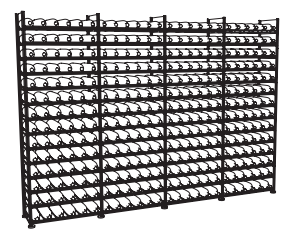
1 unité de base
L : 636 mm
H1/2 : 1000 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 330 mm



1 unité de base
+ 1 unité compl.
L : 1236 mm
H1/2 : 1000 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 330 mm



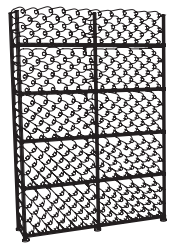
1 unité de base
+ 2 unités compl.
L : 1836 mm
H1/2 : 1000 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 330 mm



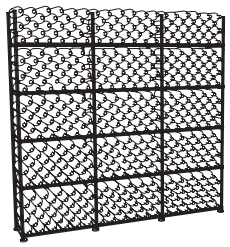
1 unité de base
+ 3 unités compl.
L : 2436 mm
H1/2 : 1000 mm
H1 : 1725 mm
H2 : 2155 mm
P : 330 mm

MASSE : Rangements de masse • *Mass racks*
Unité de base (160 bouteilles) • *Basic unit (160 bottles)* - ref : 95291
Unité complémentaire (160 bouteilles) • *Complementary unit (160 bottles)* - ref : 95292

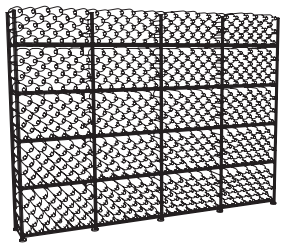
1 unité de base
L : 636 mm
H : 1725 mm
P : 330 mm



1 unité de base
+ 1 unité compl.
L : 1236 mm
H : 1725 mm
P : 330 mm



1 unité de base
+ 2 unités compl.
L : 1836 mm
H : 1725 mm
P : 330 mm

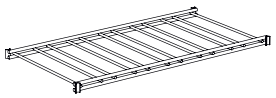


1 unité de base
+ 3 unités compl.
L : 2436 mm
H : 1725 mm
P : 330 mm

IMPORTANT : Le rangement MASSE convient essentiellement aux bouteilles bordelaises. Le rangement en masse est déconseillé pour les bouteilles de types différents (ex : Bordeaux + Bourgogne), les bouteilles dont les parties cylindriques ont une longueur insuffisante (ex : certaines bouteilles de type Bourgogne ou Champagne). ***IMPORTANT:*** *Mass Racks are particularly suitable for Bordeaux bottles. Stocking different types of bottles together (example: Bordeaux and Bourgogne), and bottles with insufficient cylindrical length (example: certain types of bottles from Burgundy and Champagne) in Mass Racks is not suitable.*

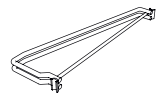
Les Caves

Pièces au détail • *Retail pieces*

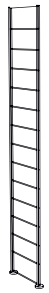


Tablette *Shelf*
ref : 95272

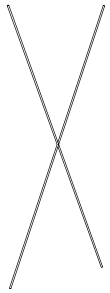
Tablette inclinée *Slanted shelf*
ref : 95273



Triangle *Triangle element*
ref : 95276

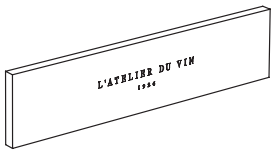


Echelle *Scale*
H1 (1680 mm) - ref : 95271
H2 (2155 mm) - ref : 95392

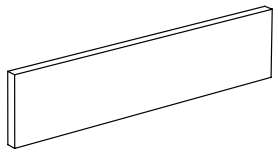


Croisillons *Cross bars*
ref : 95274

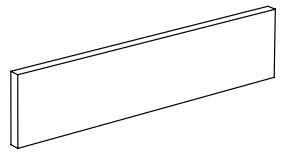
Curseur *Cursor*
ref : 95275



Panneau bas logo
Logo low panel
ref : 95281



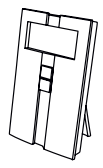
Panneau bas
Low panel
ref : 95280



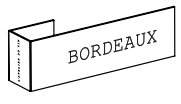
Panneau haut
Top panel
ref : 95279

Panneau droit *Right panel*
H1 (1710 mm) - ref : 95278
H2 (2150 mm) - réf : 95387

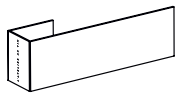
Panneau gauche *Left panel*
H1 (1710 mm) - ref : 95277
H2 (2150 mm) - ref : 95391



Station digitale hygro-thermo
Hygro-thermo station
ref : 95225

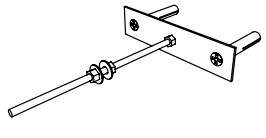


12 plaques signalétiques régions
12 région descriptive patches
ref : 95282

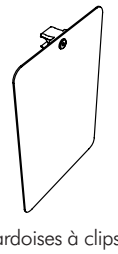


12 plaques signalétiques vierges
12 blank descriptive patches
ref : 95293

6 plaques signalétiques années
6 year descriptive patches
ref : 95283

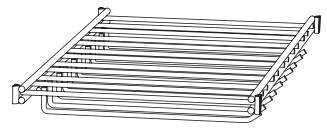


Kit d'arrimage
Safely kit
ref : 95426

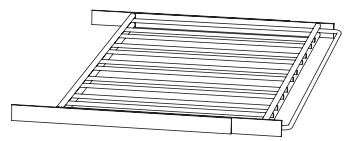


6 ardoises à clipser
6 removable cellar cards
ref : 95416

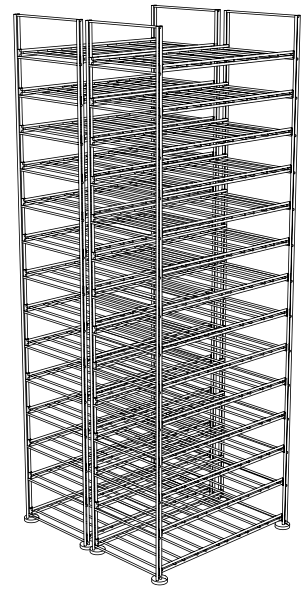
Plaque métal noire *Black metal plate*
ref : 95372



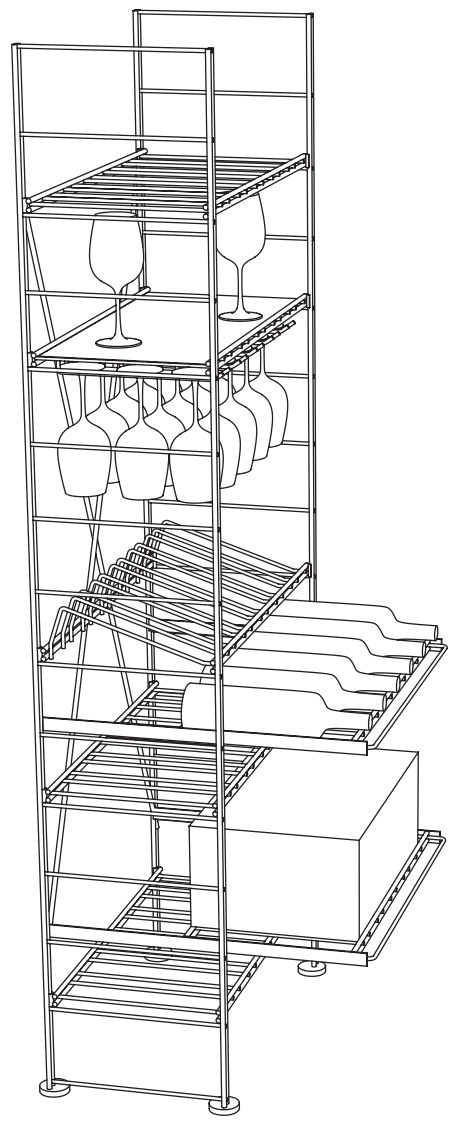
Rack à verres *Glass rack*
ref : 95317



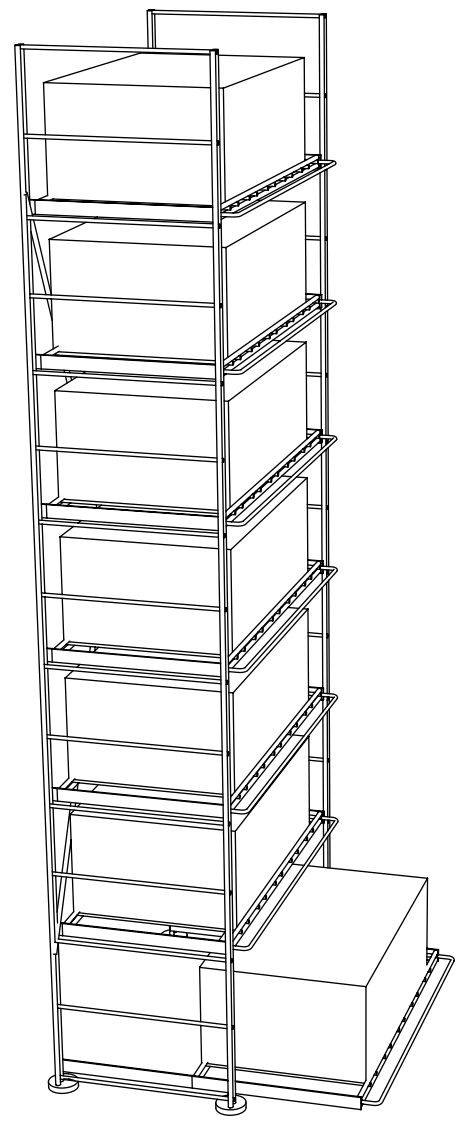
Tiroir *Drawer*
ref : 95300



Clips d'assemblage des caves dos à dos
Assembly clips for "back to back" units
ref : 95393



Exemple : 2 échelles + croisillons + 3 tablettes + 1 tablette inclinée +1 plaque métal noire + 1 rack à verres + 2 tiroirs
Example : *2 scales + 1 cross bars + 3 shelves + 1 slanted shelves + 1 black metal plate + 1 glass rack + 2 drawers*



Exemple : 2 échelles + croisillons + 7 tiroirs
Example : *2 scales + 1 cross bars + 7 drawers*

Index

Oeno Box Collector p.06

Garçon & Co p.08

Chic Set Monsieur p.09

Oeno Motion p.10

Oeno Box Solid Wood p.10

Oeno Box Sommelier p.12

Oenotravel p.12

Developer Universel p.13

Chic Set Bulles p.13

Chic Lady Night p.16

Chic Lady Dots p.16

Chic Monsieur p.17

Barman p.17

Soft Machine anthracite p.18

Garçon métal p.18

Garçon noir mat p.18

Chef Sommelier p.18

Bilame Noir p.19

Bilame Anniversaire p.19

Bilame Or p.19

L'Artiste p.21

Oeno Motion p.23

Black Black p.24

Oeno Box Solid wood p.25

Tire-bouchon du Soir p.26

Tire-bouchon d'Urgence p.26

Tire-bouchon Classic p.26

Oeno Box Sommelier p.27

Electric Barman p.28

Tire-bouchon mural p.29

Tire-bouchon à Air p.29

Pince à Bouchon p.31

Coupe-Capsule p.31

Coupe-Capsule p.31

Fresh Baladeur noir p.35

Fresh Baladeur Dots p.35

Fresh Baladeur Stripes p.35

Classic p.35

Lin Gris p.35

Millésimes de France p.35

Carafe Fresh p.37

Seau Timbale p.37

Thermomètre à Vin p.38

Verseur aérateur souple Black p.40

Verseur aérateur souple Classic p.40

Verseur aérateur souple Vintage p.40

Verseur aérateur souple Toile de Jouy p.41

Verseur-filtre p.42

Verseur-feuille p.42

Verseur Stop'Gouttes p.42

Gard'Gouttes p.42

Wine Ring p.42

Tablier de Sommelier p.45

Les Tabliers p.45

Maître de Chai p.46

Cache-bouteille p.47

Developer Universel p.51

Developer p.52

Open Cristal Developer p.52

Classic Developer p.52

Developer 2 p.53

Carafe Developer 2 p.53

Classic Developer 2 p.53

Corne à décanter p.54

Etamine à décanter p.54

Miroir à décanter p.55

L'Exploreur Classic p.57

Flûte Good Size p.58

Good Size Lounge p.58

Good Size n°1 p.59

Good Size n°2 p.59

Good Size n°3 p.59

Verre 45/65 p.60

Flûte "Grand Piqué" p.60

Chic Glass p.61

Crayon/Stylo-feutre (verre) p.61

Wine Partner p.61

Carafe Spirale p.63

Classic Appellation p.64

Bonde p.64

Nina p.64

Long Lady p.65

Vieux Millésime p.66

Grande Fillette p.66

Cantatrice p.66

Carafe Argent p.67

Carafe Or p.67

Gard'Vin ON/OFF p.70

Gard'Vin ON/OFF metal p.70

Bouchons Universels p.72

Bouchon de liège p.72

Verseurs-Bouchons Universels p.73

Bubble Indicator p.74

Modèle 54 p.74

Bubble cork p.75

Bouchon Gard'Bullles p.75

Planche à découper p.78

Sac à pain p.79

Corbeille à pain p.79

Cage à fromages p.81

Cloche à fromage p.82

Duo de Coutellerie p.83

Quiz du Vin p.86

Quiz du Vin Bio p.86

Quiz du Vin Bordeaux p.86

Quiz du Vin Bourgogne p.86

Quiz du Champagne p.86

Grand Quiz du Vin p.86

Livre de Cave p.89

Pourquoi le vin est-il rouge p.90

8 Leçons particulières p.91

Vins et Mets des 4 Saisons p.92

Oenotravel p.93

Vins & Fromages de poche p.94

Millésimes de poche p.94

Vignobles de poche p.94

Carte des vignobles p.94

Disque des Arômes p.94

Robes du Vin p.95

Egouttoir à carafe p.98

Egouttoir à carafe ON/OFF p.98

Egouttoir à verres p.98

Grand Goupillon p.99

Long Goupillon p.99

Billes de lavage p.100

Cristal Cleaner p.100

Mat de Séchage p.100

City Rack bois p.101

City Rack métal p.101

Soft Baladeur 6 bottles p.101

Soft Baladeur 4 bottles p.101

Cellar Station p.104

Horloge Hygro-thermo p.105

Etiquettes Témoins p.106

80 Disques de Cave p.106

10 Ardoises de Cave p.106

Station Digitale p.107

Organiser de Cave p.107

Bouteille torche p.108

Bouteille torche p.108

Lampe Douelle p.111

Les Caves p.112-119

Bulles !

Bubbles !

Quiz du Champagne p.86

Pince à Bouchon p.31

Chic Set Bulles p.13

Classic p.35

Fresh Baladeur Stripes p.35

Seau Timbale p.37

Long Lady p.65

Flûte Good Size p.58

Flûte "Grand Piqué" p.60

Bubble cork p.75

Bubble Indicator p.74

Bouchon Gard'Bullles p.75

Modèle 54 p.74

Boîtes

Gift boxes

Chic Monsieur p.17

Soft Machine p.18

Chef Sommelier p.18

Black Black p.24

Bilame p.19

Bilame Or p.19

Oeno Motion p.10

Oeno Box Solid Wood p.25

Verseur aérateur souple p.40-41

Wine Ring p.42

Gard'Gouttes p.42

Thermomètre à vin p.38

Fresh Collection p.35

Developer Universel p.13

Good Size n°2 p.59

Good Size Lounge p.59

Flûte "Grand Piqué" p.60

Developer 2 p.53

Etamine à décanter p.54

Miroir à décanter p.55

Gard'Vin ON/OFF p.70

Gard'Vin ON/OFF metal p.70

Modèle 54 p.74

Cristal Cleaner p.100

Oenotravel p.93

Disque des Arômes p.94

Personnalisations

Sur demande : initiales, monogramme, logo, etc.
Suggestions :

Personalization
Upon request: initials, monogram, logo, etc.
Suggestions:

Oeno Motion p.23

Pince à Bouchon p.31

Verseur aérateur souple p.40-41

Bonde p.64

Gard'Vin ON/OFF metal p.70

Bouchon de liège p.72

OenoBox Collector p.08

Quiz du Vin p.86

Concept marchand

Retail concept

Un concept marchand singulier, adapté à vos besoins. Notre Studio intégré vous aide à mettre en scène L'Atelier du Vin au sein de votre point de vente : corners de marque, animations marchandes, petits merchandisings.
Brochure spécifique « Concept marchand » sur demande : commercial@atelierduvin.com

A tailored retail concept. Our in house Studio helps you creating a sense of retail theatre for L'Atelier du Vin: brand corners, promotional events based on the wine calendar, POP materials.
Specific "Retail concept" brochure on request: commercial@atelierduvin.com

Bloc Marque
H 34 x L 21 x P 3,8 cm

Caisse à outils
H 40 x L 43 x P 32 cm (ouverte)

Kart double
H 141 x L 63 x P 65 cm

Collection
Septembre 2014

Contact

Route de Chepoix
60120 Breteuil sur Noye
FRANCE
Tel : 33 (0)3 44 07 07 11
Fax : 33 (0)3 44 07 16 00
commercial@atelierduvin.com
www.atelierduvin.com

Design graphique

L'Atelier du Vin

Crédits photos

Photographies des produits : Frank Verdier, Benoît Jouvelet & L'Atelier du Vin.
Photographies d'ambiance : Yoko Sato & L'Atelier du Vin.
Photographies des Caves : Agence 11h45
Photographies non contractuelles.

Impression

Imprimé avec des encres végétales sur papier PEFC, issu de forêts gérées durablement.
Imprim'Vert®.
Norme ISO 14001.
Imprimé en France.
Septembre 2014.

All rights reserved
© L'Atelier du Vin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Dégustons avec modération.

www.atelierduvin.com

L'ATELIER DU VIN

1926

Collection Janvier 2015

Supplément au catalogue

Couverture · *Cover*
Set Riviera, Paris, France

Dos de couverture · *Back cover*
L'Oeno Motion
Produit personnalisable sur demande

Manifeste *Manifesto*

Notre histoire

Dès 1926, L'Atelier du Vin se spécialise dans l'équipement œnologique avec le développement et la fabrication de matériel de cave et de mise en bouteilles.
Par ses outils du vin et ses outils de la connaissance du vin, L'Atelier du Vin est devenu aujourd'hui, grâce à sa capacité d'innovation, le spécialiste qui traite l'œnologie de la cave à la table.

Design & Fonction

Nous pensons que nos objets doivent servir et magnifier le vin, et non le contraire, et que les beaux outils sont d'abord de bons outils.

Partage de la connaissance

Nous croyons que la connaissance du vin et de ses univers permet d'accroître le plaisir et l'intérêt de la dégustation. Notre ligne éditoriale est fondée sur ce credo simple.

Mieux boire : un hédonisme contemporain

Mieux connaître le vin permet également de mieux boire, c'est-à-dire de ne boire seulement (ou presque) les vins que l'on préfère : ceux qui sont à notre goût, ceux qui sont bien nés et bien faits, dans le respect du terroir, de la nature et de la santé.

Who are we?

Since 1926, L'Atelier du Vin has specialised in supplies and equipment for wine-making, bottling and serving.
Today, L'Atelier du Vin, thanks to its research, its wine tools and its wine education tools, is the sole specialist able to cover every step in the life of a wine from the cellar to the glass.

Design & Functionality

We want the objects we produce to be useful to wine and serve to enhance its pleasures. A good tool should be functional, not a gadget.

Sharing knowledge

It is our firm belief that knowledge about wine and its context enhances the pleasure derived from tasting. Our editorial line is based on this simple principle.

Drinking sense: a contemporary form of hedonism

Better knowledge leads to better drinking. Becoming more demanding of the wine we drink means that we drink less, as we drink only (or mainly) those wines we really appreciate: those that make us feel good, that are well made, that tell a story about the places they come from and the people who produce them.

Création de l'Oeno Motion.
Creation of the Oeno Motion.

Création du Developer Universel et de son socle.
Creation of the Universal Developer and its base.

Invention des Caves, les premières bibliothèques de vin intelligentes.
Creation of The Cellars, the first smart wine libraries.

Création du Chic Monsieur.
Creation of Chic Monsieur.

Création du Chic Lady.
Creation of Chic Lady.

Première édition du Quiz du Vin.
First edition of the Wine Quiz.

Création du Gard'vin On/Off.
Creation of Gard'vin On/Off.

Création de la silhouette Georges le Caviste. *Creation of the silhouette "Georges le Caviste".*

Création du bouche-bouteille Bloquet.
Creation of the bottle corker Bloquet.

Invention de plusieurs machines à boucher ("sans bris" de verre…) et de lave-bouteilles rotatifs.
Invention of several corking machines, and the traditional bench model, as well as a rotating bottle brush.

2015

Création du Râtelier à Outils du vin.
Creation of the Wine Tool Rack.

2014

2013

2012

Création de l'Artiste, le tire-bouchon à la forme monolithique.
Creation of L'Artiste, the monolithic shape corkscrew.

2011

Création de la Pince à Bouchon.
Creation of the Cork Opener.

2010

2009

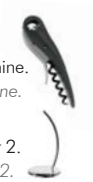
2008

Création du Garçon.
Creation of Garçon.

2007

Création des Carafes Alliance.
Designing of Alliance Decanters.

2006



Invention du Soft Machine.
Invention of Soft Machine.

Création du Developer 2.
Creation of Developer 2.

2005

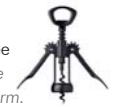
2004

2003

Invention de l'Exploreur avec sa Nervure des Arômes. *Invention of the Exploreur glass with its Aroma line.*

1992

1985



Invention de la mèche forgée et téflonisée. *Invention of the forged and Teflon-plated worm.*

1972

1949

Dépôt de modèle du Bilame.
Patenting of the twin-blade cork puller.

Années 30-70

1926

Création de la société SANBRI, spécialisée dans les équipements de mise en bouteille du vin et du cidre pour les professionnels et les amateurs. *Foundation of the firm SANBRI, specialised in supplies for bottling wine and cider, both for trade and private customers.*

> Chic Monsieur

+

> Pince à Bouchon

+

> Coupe-Capsule

+

> Bubble Cork

+

> Bouchon de liège

Le Râtelier à Outils du vin

1 Chic Monsieur + 1 Pince à Bouchon + 1 Coupe-capsule + 1 Bubble Cork + 1 Bouchon de liège
Les outils indispensables de L'Atelier du Vin pour l'ouverture et la préservation au quotidien des vins et des champagnes réunis dans un cadre de hêtre, pour la cuisine ou la cave.
Peut se suspendre au mur ou se poser grâce à son chevalet.
Dimensions : Longueur 26,6 cm x Largeur 26,6 cm x Hauteur 4,7cm.

Wine Tool Rack. *1 Chic Monsieur + 1 Cork Opener + 1 Foil Cutter + 1 Bubble Cork + 1 Cork Stopper*
Essential daily tools of L'Atelier du Vin for opening and preserving wines and champagnes, all together in a frame made of beech wood, for the kitchen or the cellar.
Can be hung on the wall or placed on its easel.
Size: Length 26,6 cm x Width 26,6 cm x Height 4,7cm.

Le Râtelier à Outils du vin - ref : 95453

Set Riviera

Le coffret idéal des apéritifs et des repas d'été, pour rafraîchir et servir les vins blancs, rosés et effervescents.

> Fresh Baladeur Riviera

La fraîcheur à emporter ! Le rafraîchisseur Fresh Baladeur habille les vins blancs, rosés et les champagnes d'un froid chic ; rangé dans le congélateur, il est toujours prêt à l'emploi. Doté d'une anse et d'un fond en néoprène, il facilite le service à table ou en extérieur, et voyage facilement.
Extérieur : 100% coton – Intérieur : Polyester – Interne : gel eutectique certifié alimentaire, non toxique et écologique.
Produit également disponible seul.

> 4 Sous-verres Riviera

Les Sous-verres Riviera recto-verso accueillent les verres en douceur, pour le repas et pour l'apéritif :
- Recto, pour le repas à table, ils sont dotés d'un fin rebord qui empêche les gouttes de vin de se répandre sur la nappe, et leurs couleurs se révèlent discrètement à travers la matière translucide.
- Verso, pour l'apéritif, leurs couleurs sont affirmées et festives.
Fabriqués en silicone translucide alimentaire.
Dimensions : Diamètre 10 cm x Épaisseur 4 mm.

> 4 Verseurs aérateurs souples Riviera

Innovation brevetée de L'Atelier du Vin, ce verseur s'adapte au goulot de toutes les bouteilles. Flux coupé net, pas de taches de vin sur la nappe, grâce à la finesse de son matériau. Douce oxygénation du vin et révélation des arômes, grâce à sa zone d'oxygénation en relief - Mise en valeur de la robe du vin par transparence - Entretien et rangement à plat aisés - Plastique et encre alimentaires.

Set Riviera. *The perfect set for aperitifs and summer meals, for cooling and serving white, rosés and sparkling wines.*

> Fresh Baladeur Riviera. *Deliver the freshness! Fresh Baladeur wine coolers adorn white wines, rosés and champagnes in cold chic; stored in the freezer, they are always ready to use. Equipped with a handle and a neoprene bottom, they facilitate service at table or outside, and travel easily. Exterior part: 100% cotton – Interior part: Polyester – Internal part: non-toxic, food-grade and eco-friendly certified eutectic gel. Also available separately.*

> 4 Riviera Coasters*. The Riviera Coasters provide a welcoming resting place for wine glasses, during meals and aperitifs. Their front, designed for meals at the table, is equipped with a fine edge to prevent drops from staining the tablecloth, and offer opalescent and discreet colours. Their back, for aperitifs show vivid and festive colours. Manufactured out of food grade translucent silicone. Size: Diameter 10cm x Thickness 4mm.*

> 4 Riviera Soft aerating pourers. *Patented innovation, this pourer adapts itself to the neck of any bottle. Specific material thinness enables a clear cut of the flow, ensuring no stains on the table cloth - Gentle ventilation of the wine and releasing of the aromas, through its functional pins - Enhancing the wine's colour, thanks to its transparency - Easy care and flat storage - Made with food grade plastic and ink.*

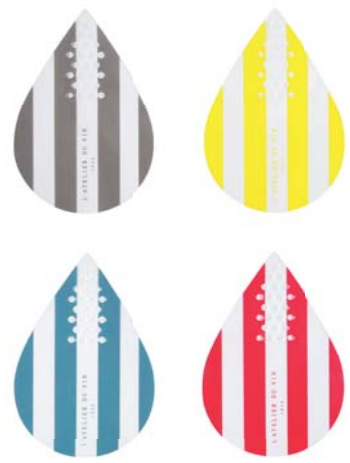
Set Riviera - ref : 95449
Fresh Baladeur Riviera - ref : 95451

> Fresh Baladeur Riviera

+

> 4 Sous-verres Riviera

+



> 4 Verseurs aérateurs souples Riviera

Carafe Lignes

Inspirée des pièces soufflées à côtes en France au XVIIIème siècle, la Carafe Lignes oxygène le vin de manière délicate tout en sculptant les reflets de sa robe. Particulièrement recommandée pour les vins jeunes (moins de 5 ans), rouges et blancs.
La Carafe Lignes est soufflée bouche et faite à la main en Europe.
Chaque pièce est unique. Fabriquée en verre de haute qualité sans plomb.
Nettoyer à la main. Compatible avec le Grand Goupillon.
Dimensions : Hauteur 25 cm x Diamètre 17cm. Capacité : Magnum (1.5 L).

& Bouchon Corolle

Cône de tissu en spirale déposé au creux du goulot de la Carafe, le bouchon Corolle protège le vin de la poussière tout en le laissant respirer. Fabriqué en coton, polyester et enduit en polyuréthane.
Dimensions : Diam 5 cm x L 9 cm.

Carafe Lines
Inspired by the art of blown glass in France during the 18th century, the Carafe Lines oxygenates wine in a delicate way while its shape shows off the color of the wine. Particularly recommended for young (less than 5 years) red and white wines.
The Carafe Lines is mouth blown and hand made in Europe.
Each item is unique. Manufactured from top-quality, lead-free glass.
Hand wash. Compatible with the Big Decanter Brush.
Size: Height 25cm x Diameter 17cm. Capacity: Magnum (1.5 L).

& Corolle Stopper
A spiral fabric cone to cover the neck of the carafe, the Corolle Stopper protects the wine from dust while letting it "breathe". Manufactured in cotton and polyester, coated with polyurethane.
Size: Diam 5cm x L 9cm.

Carafe Lignes - ref : 95450

Arbre à Verres

Un arbre pour accueillir et présenter les verres à pied de manière élégante et compacte, de façon permanente ou occasionnelle.
L'Arbre est aussi un égouttoir à verres.
Peut contenir jusqu'à 18 grands verres.
Démontable, rangement à plat.
Fabriqué en acier inox et acier chromé.
Dimensions : Hauteur 33 cm x Diamètre 41 cm. Poids : 1,82 kg.

Glass Tree

A tree to accommodate and present wine tasting glasses in an elegant and compact way, whether permanent or temporary.
The Glass Tree can also be used as a drying rack.
Can hold up to 18 big glasses.
Can be disassembled and stored flat.
Manufactured from stainless steel and chromed steel.
Size: Height 33cm x Diameter 41cm. Weight: 1.82kg.

Arbre à Verres - ref : 95448

Index

Le Râtelier p.04
(Suppl. Catalogue Jan. 2015)

Oeno Box Collector p.06

Set Riviera p.06
(Suppl. Catalogue Jan. 2015)

Garçon & Co p.08

Chic Set Monsieur p.09

Oeno Motion p.10

Oeno Box Solid Wood p.10

Oeno Box Sommelier p.12

Oenotravel p.12

Developer Universel p.13

Chic Set Bulles p.13

Chic Lady Night p.16

Chic Lady Dots p.!6

Chic Monsieur p.17

Barman p.17

Soft Machine anthracite p.18

Garçon métal p.18

Garçon noir mat p.18

Chef Sommelier p.18

Bilame Noir p.19

Bilame Anniversaire p.19

Bilame Or p.19

L'Artiste p.21

Oeno Motion p.23

Black Black p.24

Oeno Box Solid wood p.25

Tire-bouchon du Soir p.26

Tire-bouchon d'Urgence p.26

Tire-bouchon Classic p.26

Oeno Box Sommelier p.27

Electric Barman p.28

Tire-bouchon mural p.29

Tire-bouchon à Air p.29

Pince à Bouchon p.31

Coupe-Capsule p.31

Coupe-Capsule p.31

Fresh Baladeur noir p.35

Fresh Baladeur Dots p.35

Fresh Baladeur Stripes p.35

Fresh Baladeur Riviera p.07
(Suppl. Catalogue Jan. 2015)

Classic p.35

Lin Gris p.35

Millésimes de France p.35

Carafe Fresh p.37

Seau Timbale p.37

Thermomètre à Vin p.38

Verseur aérateur souple
Black p.40

Verseur aérateur souple
Classic p.40

Verseur aérateur souple
Vintage p.40

Verseur aérateur souple
Toile de Jouy p.41

Verseur-filtre p.42

Verseur-feuille p.42

Verseur Stop'Gouttes p.42

Gard'Gouttes p.42

Wine Ring p.42

Tablier de Sommelier p.45

Les Tabliers p.45

Maître de Chai p.46

Cache-bouteille p.47

Developer Universel p.51

Developer p.52

Open Cristal Developer p.52

Classic Developer p.52

Developer 2 p.53

Carafe Developer 2 p.53

Classic Developer 2 p.53

Corne à décanter p.54

Etamine à décanter p.54

Miroir à décanter p.55

L'Exploreur Classic p.57

Flûte Good Size p.58

Good Size Lounge p.58

Good Size n°1 p.59

Good Size n°2 p.59

Good Size n°3 p.59

Verre 45/65 p.60

Flûte "Grand Piqué" p.60

Chic Glass p.61

Crayon/Stylo-feutre (verre) p.61

8 Leçons particulières p.91

Vins et Mets des 4 Saisons p.92

Oenotravel p.93

Vins & Fromages de poche p.94

Millésimes de poche p.94

Wine Partner p.61

Carafes Lignes p.08
(Suppl. Catalogue Jan. 2015)

Carafe Spirale p.63

Classic Appellation p.64

Bonde p.64

Vignobles de poche p.94

Carte des vignobles p.94

Disque des Arômes p.94

Robes du Vin p.95

Egouttoir à carafe p.98

Nina p.64

Long Lady p.65

Vieux Millésime p.66

Grande Fillette p.66

Cantatrice p.66

Egouttoir à carafe ON/OFF p.98

Arbre à Verres p.10
(Suppl. Catalogue Jan. 2015)

Egouttoir à verres p.98

Grand Goupillon p.99

Long Goupillon p.99

Carafe Argent p.67

Carafe Or p.67

Gard'Vin ON/OFF p.70

Gard'Vin ON/OFF metal p.70

Bouchons Universels p.72

Billes de lavage p.100

Cristal Cleaner p.100

Mat de Séchage p.100

City Rack bois p.101

City Rack métal p.101

Bouchon de liège p.72

Verseurs-Bouchons Universels p.73

Bubble Indicator p.74

Modèle 54 p.74

Bubble cork p.75

Soft Baladeur 6 bottles p.101

Soft Baladeur 4 bottles p.101

Cellar Station p.104

Horloge Hygro-thermo p.105

Etiquettes Témoins p.106

Bouchon Gard'Bullles p.75

Planche à découper p.78

Sac à pain p.79

Corbeille à pain p.79

Cage à fromages p.81

80 Disques de Cave p.106

10 Ardoises de Cave p.106

Station Digitale p.107

Organiser de Cave p.107

Bouteille torche p.108

Cloche à fromage p.82

Duo de Coutellerie p.83

Quiz du Vin p.86

Quiz du Vin Bio p.86

Quiz du Vin Bordeaux p.86

Bouteille torche p.108

Lampe Douelle p.111

Les Caves p.112-119

Quiz du Vin Bourgogne p.86

Quiz du Champagne p.86

Grand Quiz du Vin p.86

Livre de Cave p.89

Pourquoi le vin est-il rouge p.90

Collection Janvier 2015

Contact : Route de Chepoix, 60120 Breteuil sur Noye, FRANCE
Tel : 33 (0)3 44 07 07 11 - Fax : 33 (0)3 44 07 16 00 - commercial@atelierduvin.com - www.atelierduvin.com

Design graphique : L'Atelier du Vin
Crédits photos : Frank Verdier & L'Atelier du Vin. Photographies non contractuelles.
Impression : Imprimé en France. Janvier 2015.
All rights reserved © L'Atelier du Vin.

Oeno Motion

A vos couleurs ! With your logo !

commercial@atelierduvin.com